

**ЗАТВЕРДЖУЮ**
Директор школи Мірянova Н.П.

ПРАВИЛА МИТТЯ КУХОННОГО ОБЛАДНАННЯ ТА ПОСУДУ

Обладнання для приготування м'ясного фаршу, нарізання овочів та інше кухонне обладнання після використання розбирають, ретельно промивають гарячою водою з мийним засобом, прополіскують окропом та висушують. Металеві частини обладнання після миття слід просушувати в духовій шафі. Холодильне обладнання розморожують і миють за необхідності, але не рідше ніж раз на місяць.

Колоду, дошку для розрубання, обтинання м'яса одразу після використання промивають гарячою водою, насухо зачищають ножом і посипають сіллю.

Інвентар (дошки, ножі, веселка, качалка тощо), кухонний посуд після використання очищають, миють водою (50° С) з мийним та дезінфекційним засобом і ополіскують гарячою водою (65°С), просушують на ґратчастих полицях. Металевий інвентар після миття прожарюють у духовій шафі.

Столи, ванни для миття кухонного посуду після закінчення роботи миють мийними та дезінфекційними засобами.

Мочалки, ганчірки, щітки, йоржики після миття посуду, кухонного інвентарю й столів промивають, перуть із мийним засобом, прополіскують і висушують, при зношенні своєчасно замінюють на нові.

Столовий посуд у групах після приймання їжі дітьми замочують у воді (50—60 °С) з мийним засобом, ополіскують гарячою проточною водою. Спочатку обробляють чашки, потім тарілки й в останню чергу миють столові прибори. Замочування з мийним засобом здійснюють у першому відділенні мийної ванни, де відмічено рівень заповнення водою, ополіскування — у другому відділенні під проточною водою. Чистий столовий посуд просушують на ґратчастих полицях на ребрі (забороняється витирати) і зберігають у закритих шафах, а столові прибори — у ємностях, ручками догори. Ємності для столових приборів, розноси для зберігання чистих чашок слід мити не рідше ніж раз на день. У період карантину за епідемічними показаннями посуд після миття дезінфікують кип'ятінням (після закипання впродовж 25 хв при гострих кишкових інфекціях або 45 хв — при вірусному гепатиті). Замість кип'ятіння можна використовувати знезаражування митого посуду в духовій шафі.

Харчові відходи, що лишаються після приготування їжі на харчоблоці, недоїдки слід регулярно збирати в спеціально маркіровані ємності, які наповнюють не більше ніж на 2/3 об'єму. Незалежно від обсягу наповнювання ці ємності випорожнюють наприкінці кожного дня. Посуд після відходів промивають 2 % розчином кальцинованої соди, ополіскують гарячою водою та висушують.

Усі приміщення харчоблоку слід щодня прибирати з мийними засобами. Раз на місяць здійснюють генеральне прибирання опалювальних приладів, підвіконь, стін, тощо) із застосуванням мийних і дезінфекційних засобів. Біля раковин для миття рук працівників харчоблоку мають бути: ємність для дезінфекції рук із розчином відповідної концентрації, мило, паперові рулонні рушники або індивідуальні серветки.

Забороняється перебувати працівникам поза харчоблоком у робочому одязі та взутті, який використовують під час приготування їжі.