

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДЕНО

Председатель профкома
ГБОУ Школа № 950
Профсоюзный
комитет
г.Макиева Т.С.
«02» 20 19 г.

Приказ № 686

Директор
ГБОУ Школа № 950
Решетникова М.С.
«03» 20 19 г.

ИОТд-26-2019 ИНСТРУКЦИЯ

ПО МЫТЬЮ ПОСУДЫ И ОБЕДЕННЫХ СТОЛОВ В ГРУППАХ

1. Столовую посуду моют в 2-гнездных ваннах по следующей схеме:

- удаление остатков пищи в бачки для отходов;
- мытье очищенной посуды в воде (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющего средства, предназначенного для обработки столовой посуды в детских учреждениях в соответствии с инструкцией по применению;
- ополаскивание посуды горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.

Просушивают столовую посуду на решетчатых полках.

2. Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) и просушивают.

3. При обнаружении посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной или поврежденной эмалью проводят ее утилизацию.

4. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств ополаскивают горячей проточной водой. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

5. Предварительно промаркированную столовую посуду для персонала моют отдельно от детской столовой посуды.

6. Столы после каждого приема пищи моют горячей водой с хозяйственным мылом специальной ветошью.

7. Ветошь замачивают в дезинфицирующем растворе соответствующем санитарным нормам, в конце дня стирают с моющим средством, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

8. Высушенную посуду хранят в буфете.

Разработал:

Специалист по охране труда _____ Шлыков А.Г.