


Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 15» пос. Ударный
Новоалександровского муниципального района СК.

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель
профсоюзного Комитета
 /Русева О.В./
от « 01 » 01 2020г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующая МДОУ «Детский сад №15»
Приказ № _____
Ю.А.Ламанова
« 3 » _____
2020г.




Инструкция по режиму мытья посуды и обработке инвентаря в пищеблоке

1. Варочные котлы освобождают от остатков пищи, моют щетками горячей водой (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств («Ника-супер плюс» (10 г. на 10 л воды) или других предназначенных для этой цели средств), затем ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С). Просушивают котлы в перевернутом виде на решетчатых стеллажах.
2. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь моют в первой ванне с горячей водой (40 °С) с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой (65 °С) во второй ванне, затем просушивают на решетчатых металлических стеллажах.
3. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу, мясорубки разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
4. Тару под пробу (банки) очищают от пищи и промывают, затем кипятят и просушивают.
5. Ветошь для мытья посуды хранят в двух промаркированных емкостях: с чистой и грязной ветошью. В конце рабочего дня грязную ветошь простирывают, просушивают и убирают в чистую тару.

Требования к соблюдению личной гигиены сотрудниками пищеблока

1. Сотрудник пищеблока приходит на работу с коротко стриженными ногтями, в чистой одежде и обуви.
2. Верхняя одежда, головной убор, уличная обувь и личные вещи помещаются в индивидуальный шкаф.
3. Перед началом работы сотрудник пищеблока проходит осмотр медицинским работником ДООУ на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Больных работников не допускают или немедленно отстраняют от работы. Работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги, не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче.
4. Перед началом работы сотрудник тщательно моет руки, надевает чистый халат или другой специальный костюм, аккуратно убирает волосы под колпак или косынку.
5. Для работы в пищеблоке используются: в холодном цеху – халат, косынка; горячем цеху – халат, косынка; для раздачи пищи в группы – халат, косынка; уборки помещений – темный халат.
6. Во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать одежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
7. Перед посещением туалетной комнаты следует снять халат, после посещения – тщательно вымыть руки с мылом.
8. Перед уходом из ДООУ халат убирается в шкаф для специальной одежды.

С инструкцией ознакомлена /  Мамедова Г.У.