

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка - детский сад № 140» городского округа Самара

РОССИЯ, 443090, г. Самара, ул. Блюхера, д. 32 тел.: (846) 224-64-80 e-mail: mdoucrr140@mail.ru



УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий

МБДОУ «Центр развития ребенка –
детский сад № 140» г.о. Самара
Н.И. Барсукова

Приказ № 20/12-1-09
09 2022 г.

от «01»

САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА ТАРЫ, ИНВЕНТАРЯ, ПОСУДЫ
И ОБОРУДОВАНИЯ.

И СМБПП 06-2021

1 Область применения

Настоящая инструкция устанавливает требования к санитарной обработке тары, инвентаря и оборудования.

Настоящая инструкция обязательна для административного и производственного персонала столовой.

2 Нормативные ссылки

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

ГОСТ Р Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

3 Ответственность

Ответственность за поддержание в актуальном состоянии настоящей инструкции несёт Руководитель группы ХАССП.

Ответственность за выполнение на предприятии настоящей инструкции несет зав. производством и персонал предприятия, участвующий в данном процессе.

4 Порядок мойки и дезинфекции тары и инвентаря.

4.1 Мойка и дезинфекция тары и инвентаря производится в конце каждой смены в не менее, чем в двухсекционных ваннах.

1 секция. Замачивание, с последующей мойкой и дезинфекцией при Т воды 40-45 С.

2 секция. Ополаскивание горячей проточной водой при Т не ниже 60 С.

После мойки и обработки инвентарь и внутрицеховая тара просушиваются.

5 Порядок внешней мойки и дезинфекции оборудования, трубопроводов и инструмента.

5.1 Генеральная мойка и дезинфекция оборудования производится согласно графику утвержденному руководителем, но не реже 1 раза в месяц.

5.2 Поверхность технологического оборудования, ежедневно, очищается механически от загрязнений щетками и промывается горячей водой с моющим средством.

5.3 Емкости, для хранения, очищаются и моются по мере загрязнения, но не реже 1 раза в месяц.

5.4 Мойка и дезинфекция рабочих поверхностей оборудования и инструмента осуществляется непосредственно после окончания процесса.

5.5 Технология мойки и дезинфекция оборудования включает в себя:

- мойку и дезинфекцию с помощью щеток и ершей;
- выдержку до ополаскивания 5 мин;
- ополаскивание водой при температуре 35÷40°C до полного удаления моющего средства.

5.6 Технология мойки и дезинфекции инструмента включает в себя:

- ополаскивание теплой водой при температуре 45÷50°C от остатков продукта в течение 5 мин.;
- промывка моющим раствором щетками при температуре 35÷40°C;
- ополаскивание водой при температуре 35÷40°C до полного отсутствия остатков моющего и дезинфицирующего средства.

5.7 Технология мойки и дезинфекции деталей оборудования включает в себя:

- погружение съемных деталей в раствор на 10 мин.;
- ополаскивание водой при температуре 40°C до полного удаления моющего и дезинфицирующего средства;
- просушка на воздухе.

Несъемные детали оборудования моют и дезинфицируют в той же последовательности с использованием щеток и ершей.

6. Мытье посуды и тары в группах

Мытье столовой посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

1. механическое удаление остатков пищи;
2. мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
3. мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 град. С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
4. ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град.;
5. просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах в опрокинутом виде.

Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решётках

Столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде.

Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах россыпью не разрешается.

Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке.

В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов

Дезинфекция:

1. Подготовка дезинфицирующего раствора
2. Посуда погружается в раствор на 60 минут
3. Тщательно ополаскивается

Лист ознакомления с документом

Дата ознакомления	ФИО	Должность	Подпись