Мытьё посуды

Суксун 2013

Дезинфекцию помещений, оборудования, инвентаря и др. в предприятий общественного питания. проводят осветленным раствором хлорной извести. Обычно для нужд предприятий общественного питания готовят **10%** осветленный раствор хлорной извести, который готовят из **расчета 10 л воды на 1кг $Ca(OCl)_2$ в следующей последовательности:**

- **хлорную известь по норме заливают небольшим количеством воды и тщательно размешивают до получения однородной массы;**
- **добавляют остальную воду по норме, вновь размешивают и плотно закрывают крышкой;**
- **раствор отстаивают в темном месте в течение 1 суток;**
- **отстоявшийся прозрачный раствор сливают в емкость из темного стекла, закрывают ее деревянной или корковой пробкой и хранят в прохладном месте.**
- **Полученный 10% осветленный раствор хлорной извести может быть использован в течении 5 дней. Для получения рабочих растворов более**

Получение рабочих растворов из 10%-ного осветленного раствора хлорной извести с содержанием в ней 25% активного хлора

Заданная концентрация хлорной извести в рабочих растворах, %	Необходимое количество основного 10%-ного раствора для приготовления 10 л рабочего раствора заданной концентрации, мл
0,2	200
0,5	500
1,0	1000
3,0	3000
5,0	5000

- Так основной 10%-ный осветленный раствор хлорной извести предназначен для обработки контейнеров для пищевых отходов,
- 5%-ный раствор – для обработки раковин, умывальников, унитазов,
- 2%-ный раствор – для дезинфекции оборудования и инвентаря кондитерского цеха,
- 1%-ный раствор – для обработки помещений (полов, стен, дверей и т.п.),
- 0,5%-ный раствор для обработки оборудования,
- 0,2%-ный – раствор для дезинфекции столовой посуды и т.д.

Хлорамин (монохлорамин Б) содержит 28,4% активного хлора и обладает более активным бактерицидными свойствами, чем хлорная известь.

Он хорошо растворим в воде, более устойчив при хранении, чем хлорная известь. При хранении в сухом виде, отсутствии света и влаги хлорамин длительное время не теряет своей активности (потеря активного хлора не превышает 0,1% в год).

Водные растворы хлорамина почти не имеют специфического запаха, свойственного хлорной извести, в слабых концентрациях почти не вызывают коррозии металлов и не обесцвечивают красок. Хранить водные растворы хлорамина можно в течении 10-15 дней.

Приготовление водных растворов хлорамина менее трудоемко. Их растворы готовят путем растворения соответствующего порошка в определенном количестве воды.

- Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:
- удаление остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой в специальные бачки для отходов;
- мытье в воде с температурой не ниже 40°С с добавлением моющих средств;
- мытье в воде с температурой не ниже 40°С с добавлением моющих средств в количестве (концентрации), в два раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды, помещенной в металлические сетки с ручками, горячей проточной водой с температурой не ниже 65° С или с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

- Мытье стеклянной посуды и столовых приборов производят в двухсекционной ванне при следующем режиме:
  мыть водой с температурой не ниже 40°С с добавлением моющих средств;ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°С.
- Вымытые столовые приборы ошпаривают кипятком с последующим просушиванием на воздухе.
  В ресторанах, кафе, барах разрешается дополнительно протирать стеклянную посуду и приборы чистыми полотенцами.
  В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов 0,2%-ным раствором хлорной извести или 0,2%-ным раствором хлорамина, или 0,1%-ным раствором гипохлорида кальция при температуре не ниже 50°С в течение 10 мин

- **Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах при следующем режиме:**
- **освобождение от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой, пригоревшую пищу следует отмочить теплой водой с добавлением кальцинированной соды;**
- **мытье травяными щетками или мочалками в воде с температурой не ниже 40°С с добавлением моющих средств;**
- **ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°С;**
- **просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.**

- Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5-0,7 м от пола. Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах. Запрещается хранение их на подносах россыпью.
  Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.
  Щетки, мочалки для мытья посуды после окончания работы промывают в горячей воде с добавлением моющих средств, просушивают и хранят в специально выделенном месте.
  По окончании работы подносы промывают в моечных столовой посуды горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают и высушивают, а после каждого использования протирают чистыми салфетками.
  моечных отделениях должна быть вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря.

- **Мытье оборотной тары на предприятиях-заготовочных и в специализированных цехах производят в специально выделенных помещениях, оборудованных ваннами или моечными машинами, с применением моющих средств.**
  При сильном загрязнении жирами предпочтительно использовать крепкие щелочные растворы.
  Слабые кислотные моющие средства хорошо удаляют белковые и углеводные загрязнения.
- **Оборудование и инвентарь моют сразу же после использования. Вначале машины разбирают и удаляют остатки пищи. После этого их моют в теплой воде с добавлением моющих средств и многократно ополаскивают.**
- **Затем мелкие детали кипятят или прокаливают в жарочном шкафу, а крупные обрабатывают кипятком. Перед использованием оборудование обдают кипятком независимо от времени мытья.**

- **Особенно тщательно следует обрабатывать оборудование, инвентарь, которые используются в кондитерских цехах. В «Санитарных правилах…» предусмотрены особые, более жесткие требования к санитарной обработке оборудования и инвентаря, используемых при производстве кондитерских изделий.**
  В этих цехах производственные столы в конце смены тщательно моют 0,5%-ным раствором соды, затем 2%-ным раствором хлорной извести, промывают горячей водой и насухо протирают чистой ветошью

- **Обработка внутрицеховой тары и инвентаря производится после освобождения от продуктов в специальных 3-секционных моечных ваннах после тщательной механической очистки в следующем порядке:**

- **в первой секции – замачивание и мойка в 0,5%-ном растворе кальцинированной соды с температурой не ниже 40°С;во второй секции – дезинфекция 2%-ным раствором хлорной извести с температурой не ниже 40°С в течение 10 мин;**
- **в третьей секции – ополаскивание горячей водой с температурой не ниже 65°С.**
  После обработки инвентарь и внутрицеховую тару просушивают и хранят в специально выделенном месте на стеллажах на высоте не менее 0,5-0,7 м от пола.

  Весы, шпильки промывают горячей водой и протирают насухо. Обработку их проводят по мере загрязнения, но не реже 2 раза в смену.

- **Новые формы, противни и листы до использования их для выпечки полуфабрикатов должны прокаливаться в печах. Запрещается использовать для выпечки формы и листы с нагаром.**

  Тару, используемую для транспортирования кондитерских изделий, после каждого возврата из торговой сети моют 0,5%-ным раствором кальцинированной соды, ополаскивают горячей водой и просушивают.

  Инвентарь, используемый для изготовления яичной массы, по окончании работы тщательно промывают 0,5%-ным раствором кальцинированной соды, дезинфицируют 2%-ным раствором хлорной извести в течение 10 минут с последующим ополаскиванием горячей водой.

- **Особенно тщательной обработке подлежат отсадочные мешки, наконечники, а также мелкий инвентарь, используемый при отделке тортов и пирожных. Перед обработкой наконечники должны быть сняты с мешков, последующая обработка производится раздельно. Обработка мешков производится в следующем порядке:**

- **замачивание в горячей воде с температурой не ниже 65°С;**
- **отмывание в 2%-ном растворе кальцинированной соды с температурой не ниже 40°С;**
- **тщательное ополаскивание горячей водой;**
- **стерилизация мешков кипячением в воде в течение 30 мин с момента закипания;**
- **просушивание в сушильно-стерилизационном и жарочном шкафу.**

- Стерильные мешки хранят в чистых металлических коробках с крышками. Наконечники от мешков, мелкий инвентарь для работы с кремом моют в 2%-ном растворе кальцинированной соды, промывают горячей водой, кипятят в течение 30 мин и хранят в специально выделенной для этого посуде с крышкой.
  Емкости, предназначенные для обработки и хранения кондитерских мешков, наконечников и мелкого инвентаря, использовать для других производственных целей не разрешается.

all4bp.ru

www.domovoy.ucoz.com