

ИНСТРУКЦИИ ПО СТОЛОВОЙ

Инструкция по режиму обработке холодильников

1. Холодильник моют мыльно-содовым раствором
2. Затем холодильник обрабатывают раствором "Жавельон/НовелтиХлор, ДЕЗ - Хлор" 0,03 % в соответствии с инструкцией по использованию данного средства
3. Затем холодильник промывают чистой водой и проветривают в течение 1 часа 30 минут.

Инструкция по соблюдению правил личной гигиены для персонала столовой

1. Приходить на работу в чистой одежде и обуви;
2. Оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в специально отведенном шкафу;
3. Коротко стричь ногти;
4. Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую одежду, подбирать волосы;
5. При посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведённом месте, после посещения тщательно мыть руки с мылом, желательно дезинфицирующим, и только потом одеть спецодежду.
6. При появлениях признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать директору школы и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
7. Сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.
8. запрещается: при приготовлении пищи носить ювелирные украшения, покрывать ногти лаком, застёгивать спецодежду булавками, курить на рабочем месте.
9. Ежедневно перед началом работы зам. Директора по ВВР, проводит осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний у повара. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, порезами, ожогами, ссадинами, а также

острыми респираторными заболеваниями к работе не допускаются. Результаты осмотра заносятся в журнал установленной формы.

10. При необходимости, аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи, куда входят дезинфицирующие средства: настойка йода или бриллиантовой зелени, перевязочный материал, анальгетики, сердечные средства, находится у администрации в комнате отдыха персонала

Инструкция по обработке ветоши в школьной столовой

Обработка ветоши для мытья посуды, столов использованную ветошь отстирывают, кипятят в течение 15 минут с момента закипания, прополаскивают, просушивают и хранят в емкости “Чистая ветошь”.

Обработка ветоши для уборки полов.

Ветошь для уборки полов замачивают в ведре для уборки полов в дезинфицирующем средстве (ДЕЗ –Хлор 0,015%) в соответствии с инструкцией по использованию данного средства затем прополаскивают и сушат на ведре.

Генеральная уборка проводится периодически с мытьем стекол, стен, дверей, оборудования и дезинфекцией.

Инструкция по режиму мытья столовой посуды ручным способом

1 Мытье столовой посуды производится в трех секционной ванне в следующем порядке:

- а) удаление остатков пищи в специальный бачок для отходов;
- б) мытье в воде с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств в 1-й секции
- в) мытье во 2-й секции в воде с температурой не ниже 40 °С с добавлением рабочего раствора дезинфицирующего средства (ДЕЗ- Хлор 0,03 %)
- г) ополаскивание посуды горячей водой с температурой не ниже 65 °С в 3-ей секции

д) просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

2 Мытье стеклянной посуды и столовых приборов производится в двухсекционной ванне в следующем порядке:

а) мытье водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющего средства в 1-й секции;

б) ополаскивание водой с температурой не ниже 65 °С во 2-й секции.

Вымытые столовые приборы ошпаривают кипятком с последующим просушиванием.

Подносы промываются горячей водой с добавлением моющего средства, ополаскиваются и протираются насухо.

Инструкция по режиму мытья кухонной посуды ручным способом

1 Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

а) освобождение от остатков пищи; пригоревшую кашу следует отмочить теплой водой с добавлением кальцинированной соды;

б) мытье травяными щетками или мочалками в воде с температурой не ниже +40 °С с добавлением моющего средства в 1-й секции;

в) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже +65 °С во 2-й секции.

г) просушивание и опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

2. Оборудование и инвентарь после работы необходимо разобрать, тщательно промыть и насухо вытереть.

3 Мелкий деревянный инвентарь (разделочные доски, лопатки, мешалки и пр.) после мытья горячей водой (+50 °С) с добавлением моющего средства дополнительно обрабатываются горячей водой с температурой не ниже +65 °С, а затем просушиваются на стеллажах.

4 Щетки и мочалки для мытья посуды ежедневно тщательно промываются, применяя моющего средства, кипятятся в течение 10-15 минут, просушиваются и хранятся в специально выделенном месте.