ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ
Чергизбиева Ясмина Алхазуровна
(ИП Чергизбиева Ясмина Алхазуровна)

ПРИНЯТО
на заседании педагогического совета
Протокол № 01 от 01.09.2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
Я.А. Чергизбиева
Приказ от 01.09.2026 г. № 03

СОГЛАСОВАНО
на заседании родительского комитета
(протокол от 01.09.2026 № 01)

ЧЕРГИЗБИЕВА ЯСМИНА АЛХАЗУРОВНА

Подписан: ЧЕРГИЗБИЕВА ЯСМИНА АЛХАЗУРОВНА
DN: ОГРНИП=323200000041329, СНИЛС=15139599285, ИНН=200504371105, C=RU, CN=ЧЕРГИЗБИЕВА ЯСМИНА АЛХАЗУРОВНА, G=ЯСМИНА АЛХАЗУРОВНА, SN=ЧЕРГИЗБИЕВА
Основание: я подтверждаю этот документ
Местоположение: место подписания
Дата: 2026.10.23 17:39:50+03'00'
Foxit Reader Версия: 10.1.4

Инструкция

по мытью столовой посуды

г. Гудермес, 2026 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая инструкция устанавливает порядок мытья столовой посуды и приборов в пищеблоке (раздаточной) ИП Чергизбиева Ясмина Алхазуровна НОО.

1.2. Инструкция разработана в соответствии с:

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;

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

- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

1.3. Мытьё столовой посуды должно производиться отдельно от кухонной посуды и подносов.

1.4. В моечной, вывешивается настоящая инструкция с указанием концентраций и объёмов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

2. ТРЕБОВАНИЯ К ПОСУДЕ

2.1. Столовая и чайная посуда (тарелки, блюдца, чашки) может быть изготовлена столовые приборы из нержавеющей стали (ложки, вилки, ножи).

2.2. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с повреждённой эмалью, пластмассовую посуду и столовые приборы из алюминия.

3. ТРЕБОВАНИЯ К МОЕЧНЫМ ВАННАМ

3.1. Для мытья столовой посуды используются трёхсекционные ванны .

3.2. Моечные ванны обеспечиваются подводкой холодной и горячей воды через смесители.

3.3. Для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой.

4. ПОРЯДОК МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ РУЧНЫМ СПОСОБОМ

Мытьё столовой посуды производится в следующем порядке:

Этап 1. Механическое удаление остатков пищи

4.1. Освободить посуду от остатков пищи.

4.2. Пищевые отходы собираются в промаркированную ёмкость с крышкой «Пищевые отходы».

Этап 2. Мытьё в первой секции ванны

4.3. Мыть посуду полным погружением в воду с температурой не ниже +45 °С с добавлением моющих средств.

4.4. Моющие средства используются в соответствии с инструкциями по их применению.

Этап 3. Мытьё во второй секции ванны

4.5. Мыть посуду в воде с температурой не ниже +45 °С с добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в первой секции .

Этап 4. Ополаскивание в третьей секции ванны

4.6. Ополаскивать посуду в металлической сетке с ручками горячей проточной водой с температурой не ниже +65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.

Этап 5. Просушивание

4.7. Просушивать посуду на решётчатых полках, стеллажах.

4.8. Не допускается протирание посуды полотенцем.

5. ОСОБЕННОСТИ МЫТЬЯ ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ ПОСУДЫ

5.1. Чашки, стаканы

5.1.1. Мыть горячей водой с применением моющих средств в первой ванне.

5.1.2. Ополаскивать горячей проточной водой во второй ванне.

5.1.3. Просушивать.

5.2. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи)

5.2.1. После механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивать горячей проточной водой (вторая ванна).

5.2.2. Чистые столовые приборы хранить в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх .

6. ДЕЗИНФЕКЦИЯ ПОСУДЫ

6.1. В конце рабочего дня проводится мойка всей посуды и столовых приборов с использованием дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению.

6.2. Для обеззараживания посуды в моечной имеется промаркированная ёмкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе .

6.3. Дезинфекция посуды проводится по эпидемиологическим показаниям.

7. ХРАНЕНИЕ ЧИСТОЙ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ

7.1. Чистая столовая и чайная посуда хранится сухой в перфорированных ёмкостях в вертикальном положении.

7.2. Столовые приборы хранятся в кассетах (диспенсерах) ручками вверх.

8. ТРЕБОВАНИЯ К МОЮЩИМ И ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИМ СРЕДСТВАМ

8.1. Используются моющие и дезинфицирующие средства, разрешённые для применения на предприятиях питания.

8.2. Ёмкости с рабочими растворами должны быть промаркированы с указанием:

- названия средства;

- концентрации;

- даты приготовления;

- предельного срока годности.

9. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

9.1. Ответственность за соблюдение настоящей инструкции несёт заведующий производством (повар) или иное назначенное приказом директора лицо.

9.2. Контроль за, выполнением инструкции осуществляет директор ИП Чергизбиева Ясмина Алхазуровна НОО и ответственный за организацию питания.