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 17:40:04+03'00'
Foxit Reader Версия: 10.1.4

Инструкция

по мытью кухонной посуды

г. Гудермес, 2026 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящая инструкция устанавливает порядок мытья кухонной посуды и инвентаря 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 кухонной посуды должно производиться отдельно от столовой посуды.

1.4. В моечном отделении пищеблока вывешивается настоящая инструкция с указанием концентраций и объёмов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

2. Требования к моечным ваннам

2.1. Для мытья кухонной посуды используются двухсекционные ванны.

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

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

3. Порядок мытья кухонной посуды

Мытьё кухонной посуды производится в следующем порядке:

этап 1. Механическая очистка от остатков пищи

3.1. Освободить посуду от остатков пищи.

3.2. Пищевые отходы собираются в промаркированную ёмкость с крышкой «пищевые отходы».

этап 2. Мытьё в первой секции ванны

3.3. Мыть посуду щётками в воде с температурой не ниже 45 °с (допускается не ниже 40 °с) с добавлением моющих средств.

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

этап 3. Ополаскивание во второй секции ванны

3.5. Ополаскивать посуду проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °с с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.

этап 4. Просушивание

3.6. Просушивать посуду в перевёрнутом виде на решётчатых полках, стеллажах.

4. Обработка отдельных видов кухонного инвентаря

4.1. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь

4.1.1. Мыть горячей водой при температуре не ниже 45 °с с добавлением моющих средств.

4.1.2. Ополаскивать горячей водой при температуре не ниже 65 °с.

4.1.3. Ошпаривать кипятком.

4.1.4. Просушивать на стеллажах на ребре.

4.1.5. После обработки хранить непосредственно на рабочих местах на ребре.

4.2. Металлический инвентарь

4.2.1. После промывки с моющими средствами и ополаскивания — прокалить в духовом шкафу.

5. Обработка щёток для мытья посуды

5.1. Щётки после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °с с добавлением моющих средств.

5.2. Дезинфицируют или кипятят в течение 10–15 минут.

5.3. Промывают проточной водой, просушивают.

5.4. Хранят в специальной промаркированной таре.

5.5. Не допускается использование щёток с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатого материала и металлических мочалок.

6. Хранение чистой кухонной посуды

6.1. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

7. Дезинфекция посуды

7.1. Дезинфекция посуды и инвентаря проводится по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

7.2. В конце рабочего дня проводится мойка всей посуды с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию.

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.

8.3. Для дозирования моющих средств используются мерные ёмкости.

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 и ответственный за организацию питания.