**Инструкция**

**МЫТЬЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ.**

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °C с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °C с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте **не менее 35 см от пола**. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь после мытья обдают кипятком. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают. В моечной вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств. Рабочие столы после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы **для сырой продукции** моют с использованием дезинфицирующих средств. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. **НЕ используются: металлические мочалки, губчатый материал, а также щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений**. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра очищаются с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается **2% раствором кальцинированной соды**, ополаскиваются горячей водой и просушиваются. На пищеблоке проводится три вида уборки: **ежедневно** проводится мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; **еженедельно** с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. **Один раз в месяц** необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью). Летом засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки).