

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИВОЛЖСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
СВЕТЛОЯРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ**

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МКОУ «Приволжская СШ»
_____ Колесникова А.В./
« 09 » _____ 2026г.



**Инструкция
для работников пищеблока
о порядке мытья посуды и подносов**

Общие требования

1. **Раздельное мытьё.** Столовая посуда и подносы для посетителей моются отдельно от кухонной посуды и инвентаря.
2. **Одноразовый инвентарь.** Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования применяются строго по маркировке. Повторное использование запрещено.
3. **Гигиена рук.** После посещения туалета тщательно мойте руки с мылом или иным моющим средством.
4. **Контроль состояния инвентаря.** Не используйте деформированные подносы и те, на которых есть видимые загрязнения.

Порядок мытья посуды

Перед раздачей вся столовая, чайная посуда и столовые приборы должны быть вымыты и высушены.

В конце рабочего дня мойка проводится ручным способом. Вся посуда обрабатывается дезинфицирующими средствами строго по инструкции к ним.

Этапы ручной мойки:

1. Механически очистите посуду от остатков пищи.
2. В первой секции ванны замочите посуду (при необходимости).
3. Во второй секции промойте посуду горячей водой (температура не ниже 65 °С) с помощью щёток и моющих средств.
4. Просушите посуду на решётчатых полках или стеллажах до полного высыхания.

Порядок мытья подносов

После каждого использования подносы обрабатываются способом, обеспечивающим их чистоту.

По окончании работы подносы моются:

- Ручным способом — с применением дезинфицирующих средств по инструкции.

Этапы ручной мойки:

1. Удалите остатки пищи с подносов.
2. При необходимости замочите их в ёмкости с дезинфицирующим раствором.
3. В первой секции двухсекционной ванны вымойте подносы щётками в горячей воде (температура не ниже 45 °С) с моющими средствами.
4. Во второй секции ополосните их тёплой проточной водой (температура не ниже 65 °С) с помощью шланга с душевой насадкой.
5. Просушите подносы «на ребро» на решётчатых полках или стеллажах до полного высыхания.

Дополнительные требования

- Для мытья кухонной, столовой посуды и разделочного инвентаря должны быть выделены отдельные промаркированные ёмкости.

Важные замечания

- Необходимо строго следовать инструкциям к моющим и дезинфицирующим средствам.
- Запрещено использовать посуду и инвентарь с истёкшим сроком годности или повреждённой маркировкой.
- Обязательно наличие и правильное использование средств индивидуальной защиты (перчатки, фартуки).