

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования села Рыркайпий»
(МБОУ «ЦО с. Рыркайпий»)**

Документ подписан электронной подписью
Сертификат 009a6e59c92a13afd2d1a5bd30f150427
Владелец Чоботар Олег Петрович
Действителен с 03.10.2025 по 27.12.2026

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «ЦО с. Рыркайпий»

_____. О.П. Чоботар

01.09.2026

Инструкция о правилах мытья подносов для посетителей

Настоящая инструкция о правилах мытья подносов для посетителей разработана в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – инструкция).

Требования инструкции обязательны для всех лиц, выполняющих работы по мытью подносов для посетителей в МБОУ «ЦО с. Рыркайпий».

1. Правила мытья ручным способом

1.1. Мытье подносов для посетителей (далее – подносы) ручным способом осуществляется в двухсекционных ваннах.

1.2. Подносы обрабатываются после каждого использования и в конце рабочего дня (смены).

1.3. Мытье подносов включает в себя следующие этапы:

- механическая очистка подносов от посуды и по необходимости – от остатков пищи;
- замачивание в емкостях – по необходимости;
- в первой секции ванны: мытье щетками в горячей воде (температура не ниже 45 °С) с использованием моющих средств;
- во второй секции ванны: ополаскивание теплой (температура не ниже 65 °С) проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой (по необходимости);
- просушивание «на ребре» на решетчатых полках, стеллажах или на полках-сушилках до полного высыхания.

1.4. В конце рабочего дня (смены) подносы дополнительно обрабатываются (на этапе мытья в первой секции ванны) дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

2. Правила мытья в посудомоечной машине

2.1. Мойка подносов в посудомоечных машинах проводится с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию подносов, и максимальных температурных режимов.

2.2. Перед мытьем проводится подготовка подносов к обработке в посудомоечной машине:

- механическая очистка подносов от посуды и по необходимости – от остатков пищи;
- замачивание в емкостях с дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению – по необходимости.

2.3. Подготовка посудомоечной машины к мытью подносов:

- проверить установку стоков в режим «закрыт», установку поддонов и шторок в правильном положении;
- проверить наличие или добавить моющие средства в емкости;
- включить электропитание, проверить исправность световых индикаторов;
- проконтролировать температуру воды с помощью датчиков на панели посудомоечной машины. По достижении температуры обработки при отсутствии автоматического запуска запустить программу;
- разместить подносы в соответствии с размером и видом кассеты;
- запустить посудомоечную машину;
- по окончании программы достать подносы и убрать на хранение в специально отведенные для нее места.

2.4. По завершении рабочего дня провести чистку посудомоечной машины:

- отключить посудомоечную машину от сети;
- слить воду, для чего открыть соответствующий клапан (пробку);
- снять поддоны для пищевых отходов и очистить в соответствующую емкость для отходов;
- снять фильтрующие плоскости, шторки, моющий рукав, промыть их водой, прочистить засорившиеся элементы;
- создать доступ к внутренним поверхностям машины;
- промыть внутренние поверхности машины с применением моющего раствора, тщательно ополоснуть водой;
- промыть внешние поверхности машины;
- установить на место поддоны для отходов, шторки и фильтрующие плоскости;
- не закрывать крышку для доступа воздуха и просушки машины.

3. Правила хранения и замены

3.1. Чистые подносы должны храниться в зале столовой на специальных столах или раздаточных стойках в стопках. Запрещено ставить чистые подносы рядом с местом сбора грязной посуды.

3.2. Подносы с трещинами, сколами, глубокими царапинами или деформированные должны немедленно изыматься из оборота и заменяться новыми.