

ПОРЯДОК МИТТЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ ПОСУДУ У ХАРЧОБЛОКАХ ЗАКЛАДІВ ОСВІТИ В РУЧНИЙ СПОСІБ: ВИМОГИ ГІГІЄНИ ТА СИСТЕМИ НАССР.

Організація належного процесу миття посуду в харчоблоках закладів загальної середньої освіти — критично важливий елемент системи НАССР, що спрямований на попередження перехресного забруднення, забезпечення харчової безпеки та дотримання гігієнічних стандартів.

Згідно з пунктом 20 розділу II та Додатком 2 до Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти, затверджених наказом МОЗ, встановлено чіткий порядок миття столового та кухонного посуду, столових приборів, зворотної тари, чашок та інвентарю у ручний спосіб. Згідно із санітарним регламентом заборонено використовувати емальований, алюмінієвий, багаторазовий пластмасовий і пошерблений посуд.

Працівники їдальні мають приймати брудний посуд щонайменше за два метри від обідніх столів, а мити його — вбраними в спеціальний одяг.

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ.

Миття посуду та інвентарю здійснюється в окремих ваннах із гарячою проточною водою. Перед миттям обов'язково видаляються залишки їжі у контейнери для харчових відходів. Для кожного типу посуду та інвентарю передбачено відокремлений порядок миття та зберігання.

2. МИТТЯ СТОЛОВОГО ПОСУДУ.

Миття проводиться в три етапи:

Перше миття:

- вода: не нижче +40 °C;
- засоби: мийні речовини згідно інструкцій виробника.

Друге миття:

- вода: не нижче +40 °C;
- мийний засіб у половинній дозі від першої ванни.

Ополіскування:

- вода: не нижче +65 °C;
- з використанням гнучкого шлангу з душовою насадкою та решітки для посуду.

Сушіння:

- на ґратчастих полицях, на ребрі;
- зберігання: виключно в закритих шафах.

3. МИТТЯ КУХОННОГО ПОСУДУ, ЧАШОК, СТОЛОВИХ ПРИБОРІВ ТА ТАРИ.

Миття відбувається окремо, в два етапи:

Миття з мийним засобом

- вода: не нижче +40 °C.

Ополіскування:

- вода: не нижче +65 °C, з використанням гнучкого шлангу.

Сушіння та зберігання:

- чашки (стакани), зворотна тара: на полицях або стелажах, у перекинутому вигляді;
- столові прибори: ошпарюються окропом, сушаться, зберігаються в касетах ручками догори;
- металевий кухонний інвентар: прожарюється в духовій шафі.

4. ДОГЛЯД ЗА ОБЛАДНАННЯМ ТА ДОПОМІЖНИМИ ЗАСОБАМИ.

- мийні ванни та виробничі столи: щоденне миття гарячою водою з мийним засобом;
- розноси для готових страв: після кожного використання — вологе протирання, в кінці дня — миття гарячою проточною водою;
- серветки, щітки, губки: після використання промиваються, висушуються, зберігаються в закритих промаркованих ємностях або шафах.

5. МИТТЯ ПОСУДУ ПІД ЧАС КАРАНТИНУ.

Посуд слід очистити від їжі та помити в три етапи. Після цього, якщо карантин пов'язаний з поширенням кишкових інфекцій, посуд треба додатково прокип'ятити у воді або у двовідсотковому розчині кальцинованої соди 25 хв з моменту закипання. Якщо в закладі оголошено карантин через поширення вірусного гепатиту, після миття посуд треба кип'ятити у воді чи содовому розчині 45 хвилин від закипання.

Погано помитий посуд — одна з найпоширеніших проблем в організації харчування в закладах освіти. Невимитий з посуду бруд може стати джерелом поширення інфекційних хвороб і наразити дітей на небезпеку.

Начальник Кременчуцького
районного управління

Володимир БАРЧУК