**ЗАТВЕРДЖУЮ**

 **Директор Марянівського ліцею імені Михайла Слабощпицького**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ І.П.Шипінська**

 **від «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_р.**

 Наказ №\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

.

 **ІНСТРУКЦІЯ № \_\_\_**

**миття кухонного обладнання та посуду**

 Обладнання для приготування м’ясного фаршу, нарізання овочів та інше кухонне обладнання після використання розбирають, ретельно промивають гарячою водою з мийним засобом, прополіскують окропом та висушують. Металеві частини обладнання після миття слід просушувати в духовій шафі. Холодильне обладнання розморожують і миють за необхідності, але не рідше ніж раз на місяць.

 Колоду, дошку для розрубування, обтинання м’яса одразу після використання промивають гарячою водою, насухо зачищають ножем і посипають сіллю.

 Інвентар (дошки, ножі, веселка, качалка тощо), кухонний посуд після використання очищають, миють водою (50◦ С) з мийним та дезінфекційним засобом і ополіскують гарячою водою (65◦ С), просушують на гратчастих полицях. Металевий інвентар після миття прожарюють у духовій шафі.

Мочалки, ганчірки, щітки, йоржики після миття посуду, кухонного інвентарю й столів промивають, перуть із мийним засобом, прополіскують і висушують, при зношенні своєчасно змінюють на нові.

 Столовий посуд у групах після приймання їжі замочують у воді (50◦-60◦С) з мийним засобом,ополіскують гарячою проточною водою. Спочатку обробляють чашки, потім тарілки й в останню чергу миють столові прибори. Замочування з мийним засобом здійснюють у першому відділенні мийної ванни, де відмічено рівень заповнення водою, ополіскування – у другому відділені під проточною водою. Чистий столовий посуд просушують на гратчастих полицях на ребрі (забороняється витирати) і зберігають у закритій шафі, а столові прибори – у ємностях, ручками догори. Ємності для столових приборів, розноси для зберігання частих чашок слід мити не рідше ніж раз на день. У період карантину за епідемічними показаннями посуд після миття дезінфікують кип’ятінням (після закипання впродовж 25хв. при гострих кишкових інфекціях або 45хв. при вірусному гепатиті) Замість кип'ятіння можна використовувати знезаражування митого посуду в духовій шафі.

 Харчові відходи, що лишаються після приготування їжі на харчоблоці, недоїдки слід регулярно збирати в спеціально маркіровані ємності, які наповнюють не більше ніж на 2\3 об’єму. Незалежно від обсягу наповнювання ці ємності випорожнюють наприкінці кожного дня. Посуд після відходів промивають 2% розчином кальцинованої соди, ополіскують гарячою водою та висушують.

Усі приміщення харчоблоку слід щодня прибирати з мийними засобами. Раз на місяць здійснюють генеральне прибирання опалювальних приладів, підвіконь, стін тощо, їх застосуванням мийних і дезінфекційних засобів. Біля раковин для миття рук працівників харчоблоку мають бути:ємність для дезінфекції рук із розчином відповідної концентрації, мило, паперові рулонні рушники, або індивідуальні серветки.

Забороняється перебувати працівникам поза харчоблоком у робочому одязі, взуття, який використовують під час приготування їжі.

З текстом інструкції ознайомлена. Один примірник отримав(ла):

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис)(посада)(ініціали та прізвище) (дата отримання)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис)(посада)(ініціали та прізвище) (дата отримання