



Кам'янець-Подільський ліцей

"СЛАВУТИНКА"

Хмельницької обласної ради

вул. Лесі Українки, 71, м. Кам'янець-Подільський, Хмельницька область, 32300

ЄДРПОУ 23836149, e-mail: slavutynka@gmail.com

сайт: <https://slavutynka.ukr.education>

НАКАЗ

02.09.2024

м. Кам'янець-Подільський

№ 28-ар

Про організацію харчування
в ліцеї в 2024/2025 н.р.

На виконання Законів України "Про освіту", "Про повну загальну середню освіту", "Про місцеве самоврядування в Україні", "Про оздоровлення та відпочинок дітей", "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення", "Про захист населення від інфекційних хвороб", "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", "Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів", "Про забезпечення прав і свобод внутрішньо переміщених осіб", "Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту", "Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям", санітарного законодавства та постанови Кабміну України від 24 березня 2021 р. № 305 "Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку", з метою дотримання норм харчування, вимог санітарного законодавства й законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів та задля організації повноцінного харчування здобувачів освіти у 2024/2025 н.р.

НАКАЗУЮ:

1. Здійснювати організацію харчування у ліцеї за моделлю "Базова кухня", за якої процес приготування й видача готових страв реалізується на базі закладу шатними працівниками: шеф-кухарем, кухарями змін, підсобними робітниками харчоблоку.
2. Здійснювати приготування страв з дотриманням процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів і контролю в критичних точках (НАССР).

3. Затвердити склад ради з харчування у ліцеї на 2024/2025 н.р. (додаток 1 до наказу).
2. Затвердити сезонні перспективні 4-тижневі меню (додаток 2 до наказу).
3. Затвердити склад бракеражної комісії (додаток 3 до наказу).
4. Раді з харчування:
 - 4.1. Забезпечити контроль за організацію харчування здобувачів освіти відповідно до норм.
 - 4.2. Здійснювати постійний контроль за дотриманням дітьми правил особистої гігієни, санітарно-гігієнічним станом обідніх залів, харчоблоку, за дотриманням режиму і графіків харчування дітей, за чергуванням педагогічних працівників в обідніх залах (постійно).
 - 4.3. Залучати до бракеражу сирової та готової продукції, контролю за станом організації харчування відповідальних осіб та чергових адміністраторів, представників органів громадського управління .
 - 4.4. Засідання Ради з харчування проводити один раз у квартал, під час яких планувати заходи щодо усунення наявних недоліків, оптимізації роботи з організації харчування.
5. Закріпити за членами Ради такі функціональні обов'язки:
 - 5.1. Ткачук Г.В., завідувач господарством ліцею, відповідальна за матеріально-технічне забезпечення харчоблоку, забезпечення належного санітарного стану приміщень харчоблоку та їдальні згідно до вимог Санітарного регламенту, укомплектування їх відповідним кухонним інвентарем і технологічним обладнанням, миючими та дезінфікуючими засобами.
 - 5.2. Коротнюк С.В., соціальний педагог, відповідальна за формування соціального паспорту та банку даних здобувачів освіти, які охоплені харчуванням, в тому числі безплатного чи на пільгових умовах.
 - 5.3. Копійчук Т.І., вихователь, відповідальна за щоденний облік відвідування дітей, оперативне формування довідки для бухгалтерії з метою складання розрахунку меню-вимоги та накладної на видачу продуктів зі складу на наступний день.
 - 5.4. Крушановська О.В., сестра медична з дієтичного харчування, складає примірне чотиритижневе сезонне меню, на основі якого разом шеф-кухарем харчоблоку складається щоденне меню-розклад, зокрема з урахуванням особливих дієтичних потреб дітей, знімає проби готових страв, веде бракеражний журнал. Також контролює дотримання технологічних процесів приготування страв і присутня під час відбору добових проб, які зберігаються в холодильнику протягом 24 годин для перевірки якості й безпеки цих страв. Здійснює контроль за санітарним станом харчоблоку, своєчасністю проходження працівниками їдалень медоглядів, дотриманням ними правил особистої гігієни; веде журнал здоров'я працівників їдальні, щоб вчасно виявити можливі захворювання й запобігти поширенню інфекцій; слідкує за впровадженням принципів системи НАССР на харчоблоках тощо.
 - 5.5. Семьонова Г.І., шеф-кухар, відповідає за якість продуктів харчування, що знаходяться у харчоблоці, контролює правильність їхньої закладки,

виконання рецептури та технології приготування страв, їхню якість та смакові властивості.

- 5.6. Горащ Л.М., комірник, відповідальна за своєчасне складання заявки на придбання продуктів харчування, за прийом якісної продукції, наявність сертифікатів та якісних посвідчень, правильне збереження продуктів харчування, терміни реалізації, видачу на харчоблок згідно меню-вимоги, бракераж сирової продукції.
- 5.7. Надвірняк Володимир, батько учениці 10-Б класу, здійснює громадський контроль за організацією харчування у ліцеї, інформує батьків і громадські органи управління закладом освіти про стан організацію харчування ліцеїстів.
- 5.8. Побережна Тетяна, учениця 9-А класу, представник групи учнівського контролю, відповідає за стан чергування та дотримання правил поведінки ліцеїстів у їдальні, стан збереження майна, звітує про роботу учнівського контролю на засіданні ради з харчування.
6. Затвердити правила особистої гігієни працівників харчоблоку (додаток 4 до наказу), правила приготування дезінфікуючих розчинів для харчоблоку та туалетів (додаток 5 до наказу), правила прибирання туалетів (додаток 6 до наказу), інструкцію з санітарної обробки дерев'яних шаф, в яких зберігаються хлібобулочні вироби (додаток 7 до наказу), інструкцію з санітарної обробки дерев'яного кухонного інвентарю на харчоблоці ліцею "Славутинка" (додаток 8 до наказу), інструкція "Правила миття посуду, інвентарю та обладнання у ліцеї "Славутинка" (додаток 9 до наказу), режими дезінфекції на харчоблоці ліцею "Славутинка" (додаток 10 до наказу).
7. Семьоновій Г.І., шеф-кухарю, Горащ Л.М., комірнику, не допускати порушень вимог нормативно-розпорядчих документів щодо прийому і зберігання продуктів харчування, приготування та реалізації готових страв.
8. Класним керівникам:
 - 8.1. Інформувати батьків про порядок обчислення плати за харчування дітей у закладі, вимоги до оформлення та термінів подання документів, що підтверджують пільги та порядок організації харчування (до 20 вересня).
 - 8.2. Вести табель відвідування та харчування (щоденно).
 - 8.3. Здійснювати контроль за дотриманням режиму харчування та правил поведінки ліцеїстів під час перебування у їдальні (постійно).
9. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор



Олена КОЗЛОВА

Додаток 1 до наказу
від 02.09.2024 №28-аг

Склад ради з харчування
Кам'янець-Подільського ліцею "Славутинка" Хмельницької обласної ради

№ з/п	Прізвище, ініціали	Назва посади
1	Ткачук Г. В.	Завідувач господарством
2	Копійчук Т. І.	Вихователь
3	Семьонова Г.І.	Шеф-кухар
4	Гораш Л. М.	Комірник
5	Крушановська О.В.	Медична сестра з дієтичного харчування
6	Надвірняк В.	Батько учениці 10-го класу, представник ради школи
7	Побережна Тетяна	Учениця 9-а класу, представник групи учнівського контролю

Склад бракеражної комісії

1. Шубович Т.А. – головний бухгалтер
2. Семьонова Г.І. – шеф-кухар
3. Крушановська О.В. – медична сестра з дієтичного харчування
4. Гораш Л.М. – комірник
5. Ткачук Г.В.– завідувач господарством
6. Черговий адміністратор

ПРАВИЛА
особистої гігієни працівників харчоблоку їдальні
Кам'янець-Подільського ліцею "Славутинка" Хмельницької обласної ради

1. Дані Правила розроблені з метою попередження забруднення продукції шкільної їдальні збудниками інфекційних хвороб та є обов'язковими до використання працівниками харчоблоку та їдальні.
2. До роботи на харчоблоці допускаються особи з числа штатних працівників їдальні, які проінструктовані з питань охорони праці, виробничої санітарії, пройшли медичний огляд та ознайомились з даними Правилами.
3. Забороняється допускати на харчоблок працівників, які мають гострі інфекційні захворювання, не дотримуються особистої гігієни, або осіб, які не є працівниками їдальні.
4. Перед роботою працівникам слід прийняти гігієнічний душ. Тіло працюючих слід постійно підтримувати у чистоті.
5. Перед початком роботи необхідно одягти спецодяг, змінне взуття, волосся сколоти та підібрати під головний убір, або хустину. Переодягання, зачісування волосся проводиться за межами виробничого цеху у спеціально відведеному місці.
6. Руки працюючих необхідно постійно тримати у чистоті. Забороняється носити на руках прикраси та наручні годинники. Нігті мають бути підстрижені коротко, слід систематично (за межами харчоблоку) робити виробничий манікюр.
7. Перед початком роботи працюючим необхідно ретельно вимити руки з милом та продезінфікувати слабким (0,2%-ним) розчином хлорного вапна, або хлораміну.
8. Після кожної виробничої операції, а також після відвідування загальношкільних приміщень, туалету руки ретельно миються з милом та дезінфікуються.
9. Місце для миття та дезінфекції рук працівників повинне бути обладнане рукомийником та знаходитись поза виробничим цехом.
10. Забороняється виконувати роботу працівникам, які мають виразки, або відкриті рани на руках. При виникненні поранення слід негайно припинити роботу та надати першу медичну допомогу.
11. Працівники повинні дотримуватись гігієни ротової порожнини. Необхідно вдома двічі (вранці та ввечері) чистити зуби з використанням зубної щітки та пасти. При виникненні захворювання зубів слід негайно звернутися до стоматолога.
12. Робочий спецодяг працівників підбирається згідно розміру та має бути постійно чистим і випрасуваним. У міру забруднення, але не рідше 2-х разів на тиждень, одяг необхідно прати.
13. Змінне виробниче взуття має бути зручним, з задником, на гумовій неслизькій підшві, з низьким каблучком. Забороняється його використовувати для відвідин загальношкільних приміщень, а також туалету.
14. Підлога, столи, обладнання харчоблоку по завершенню виробничого процесу миється та дезінфікується. Інвентар для прибирання приміщень їдальні повинен відповідно промаркований.
15. Виробничий одяг, інвентар для прибирання зберігається у окремому місці за межами виробничого цеху.

Розробила:

Завідувач господарства

Ганна ТКАЧУК

ПРАВИЛА
приготування дезінфікуючих розчинів для харчоблоку та туалетів
Кам'янець-Подільського ліцею "Славутинка" Хмельницької обласної ради

1. Розчин хлорного вапна використовується для дезінфекції туалетів та підлоги під час прибирання, а також для дезінфекції рук прибиральниці туалетів.
2. Готують освітлений (маточний розчин) хлорного вапна: 1 кг сухого хлорного вапна розводять у 9 л холодної води (хлорне вапно подрібнюють дерев'яною лопаткою в емальованому посуді з кришкою, або в скляному бутлі з притертим корком).
3. Відстоюють суміш протягом доби.
4. Зливають одержаний розчин в темний скляний посуд, закривають корком (так одержують 10% розчин хлорного вапна, який можна зберігати 10 діб у темному місці).
5. На етикетці ставлять дату виготовлення розчину, його концентрацію, а також посаду і прізвище особи, яка приготувала даний розчин;
6. У день використання готують робочий розчин хлорного вапна:

Концентрат хлорного вапна у розчині (%)	Кількість 10%-ного розчину вапна (мл.)	Об'єм води (мл.)
0,2 (дезинф. рук)	200	9,8
0,5 (туалети, підлога)	500	9,5

7. Розчин хлораміну використовується для дезінфекції обладнання та посуду харчоблоку їдальні, а також рук працівників харчоблоку.
8. Розчин хлораміну можна зберігати протягом 15 діб у скляному посуді з притертим корком.
9. Для поточної дезінфекції використовується 1% робочий розчин хлораміну. Теплі розчини хлораміну (40-50 град. С) більш активні, активний хлор в них не втрачається.
10. Приготування розчину хлораміну різної концентрації:

Концентрат хлораміну у розчині (%)	Кількість хлораміну (г.)	Об'єм води (мл.)
0,2 (дезинф. рук)	2	1000
1 (обладнання)	10	990

Розробила:
Завідувач господарства

Ганна ТКАЧУК

ПРАВИЛА
прибирання внутрішніх туалетів
Кам'янець-Подільського ліцею "Славутинка" Хмельницької обласної ради

1. Дані Правила є обов'язковими для використання у Кам'янець-Подільського ліцею "Славутинка" Хмельницької обласної ради
2. Внутрішні туалети прибираються особами з числа штатних прибиральниць службових приміщень ліцею, які відповідно проінструктовані з охорони праці, пройшли медичний огляд та ознайомлені з даними Правилами.
3. Робота по прибиранню туалетів належить до переліку робіт з шкідливими умовами праці, тому згідно протоколу атестації робочого місця, задіяному працівнику передбачені відповідні пільги.
4. Перед прибиранням туалетів працівнику слід одягнути спецодяг, інші засоби індивідуального захисту. Волосся прибиральниці повинне бути підібраним та схованим під хустину.
5. Для прибирання туалетів повинен використовуватись окремий промаркований інвентар, який забороняється використовуватись для інших цілей.
6. Інвентар для прибирання туалетів у кінці робочого дня дезінфікується 0,5%-ним розчином хлорного вапна. Для зберігання інвентарю та дезінфікуючих розчинів відводиться окрема кімната.
7. Туалети прибираються 3 рази на день окремою тканиною змоченою 0,5 %-ним розчином хлорного вапна (за активним хлором). Під час прибирання обов'язково протираються ручки дверей, спускові клавіші змивних бачків, вентиля водопровідних кранів, інші поверхні до яких торкаються руками люди.
8. Миття унітазів здійснюється миючими засобами з використанням спеціальної щітки. Для дезінфекції унітазів використовується 0,5 % розчин хлорного вапна.
9. Унітази в міру забруднення потрібно чистити від іржі та відкладень солей 10%-ним розчином соляної кислоти з послідовним промиванням. При використанні концентрованої соляної кислоти необхідно дотримуватись відповідних правил безпеки.
10. Стіни туалетів, які облицьовані плиткою миються 1 раз на тиждень з послідовною дезінфекцією.
11. Прибиральницям забороняється протирати у туалетах електроприлади: світильники, вимикачі, електрокабелі.
12. Після прибирання туалетів, інвентар розміщується у відповідному місці, спецодяг знімається. Прибиральниці слід вимити руки з господарським милом та продезінфікувати слабким розчином хлорного вапна.

Розробила:
Завідувач господарства

Ганна ТКАЧУК

Додаток 7 до наказу
від 02.09.2024 №28-аг

Інструкція
з санітарної обробки дерев'яних шаф, в яких зберігаються хлібобулочні вироби

Дверцята в шафах для хліба повинні мати отвори для вентиляції.

Під час прибирання шаф необхідно змити з полиць крихти спеціальними щітками.

Не рідше одного разу на тиждень необхідно ретельно протирати полиці з використанням 1% розчину столового оцту (для отримання 1% розчину столового оцту до 69 столових ложок води додати 1 столову ложку 70% оцтової кислоти)

Розробила: медична сестра
з дієтичного харчування

Крушановська О.В.

Додаток 8 до наказу
від 02.09.2024 №28-аг

Інструкція
з санітарної обробки дерев'яного кухонного інвентарю на харчоблоці ліцею
"Славутинка"

Після роботи весь дерев'яний дрібний інвентар (обробні дошки, лопатки, мішалки) потрібно мити гарячою водою (50°C) з содою (300 г на 10 л води) з додаванням мийних засобів, після чого споліскувати гарячою водою (не нижче 65°C). Далі інвентар просушується на гратчатих металевих стелажах.

Розробила: медична сестра
з дієтичного харчування

Крушановська О.В.

Інструкція
"Правила миття посуду,
інвентарю та обладнання у ліцеї "Славутинка"

Загальні вимоги

Основні правила гігієни для освітніх закладів закріплюються наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства №2532 від 03.12.2020 р. "Про затвердження гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах середньої освіти".

Миття посуду це одна з складових етапів руху посуду у їдальні і є їх завершальною частиною. Процес руху посуду у їдальні ліцею організовується за принципом конвеєра (руху по колу) як і в будь-яких інших закладах та підприємствах громадського харчування. Посуд повинен рухатися в одному напрямку, не повертаючись назад, і при цьому категорично забороняється перехрещувати потоки чистого та брудного посуду під час процедури миття.

Усі виробничі приміщення (цехи) їдальні мають бути забезпечені холодною та гарячою проточною водою, мийки для рук мають бути окремими, а використання виробничих мийних ванн для миття рук не допускається. При митті посуду діють чіткі вимоги щодо окремої процедури дезінфекції після миття, а саме: посуд має пройти або термічну дезінфекцію (при температурі не нижче ніж 75-85 градусів Цельсія в залежності від тривалості циклу ополіскування) у автоматичній промисловій (професійній) посудомийній машині, яка має бути правильно налаштована і перевірена, або ж, у випадку ручного миття, посуд дезінфікується у окремій мийній ванні, наповненій дезінфекційним розчином (хімічна дезінфекція), після чого ретельно ополіскується. Що в одному, що в іншому випадку допускається використання лише тих миючих засобів, які мають відповідну дозвільну та іншу супровідну документацію.

Найефективнішим та найбезпечнішим рішенням є використання промислових посудомийних машин. Вони можуть бути тунельними, купольними чи фронтальними. Вони мають бути справними, що досягається його періодичним технічним обслуговуванням. Послідовність та періодичність обслуговування такого обладнання встановлюється, як правило, виробником, або ж сервісними службами. Дуже важливим є правильний підбір мийних та ополіскуючих засобів (з урахуванням типу посуду, типу обладнання, жорсткості води тощо), а також їхнє коректне налаштування. Професійне обладнання потребує коректних налаштувань подачі засобів, які здійснюють фахівці фірм-постачальників професійної хімії. І не менш важливим фактором є правильна технологія користування такими машинами.

При ручному митті посуду, незалежно від рівня оснащення та розміру кухні, в ній необхідно встановити не менше трьох секцій мийних ванн, які використовуватимуться лише для процесу миття посуду, а також додаткових столів для попереднього складування та обробки, та полиць чи столів для чистого посуду. Це дозволить розділити посуд за типом та стадією виробничого процесу. Першим встановлюється металевий стіл для брудного посуду з отвором для скидання

харчових відходів. Під ним розташовується смітєвий бак. Після чого встановлюються безпосередньо мийні ванни, не менше трьох, але можна і більшу кількість для різних типів посуду чи для спрощення технологічного процесу. Далі столи та полиці для чистого посуду. Всі столи і ванни повинні бути виготовлені із нержавіючої сталі.

Для миття рук персоналу мають бути встановлені окремі рукомийники, які оснащені засобами для миття рук і їх дезінфекції. Може використовуватись також 2-в-1 засіб для одночасного миття та дезінфекції. Для витирання рук персоналу рекомендовано використовувати одноразові паперові рушники.

До роботи персонал має приступати до чистого робочого місця та з чистими руками, відповідно робоче місце, обладнання інвентар та руки повинні митися та дезінфікуватися до початку зміни, до початку робочого процесу а не під час нього.

Заборони

Під час організації процесу миття кухонного посуду слід уникати таких помилок:

1. Змішувати чисті та брудні потоки посуду.
2. Приступати до роботи на попередньо не помитому обладнанні чи з не помитими руками.
3. Використовувати меншу кількість мийних ванн, ніж регламентовано нормативними вимогами.
4. Пропускати хоча б один етап миття посуду.
5. Використовувати для сушки посуду будь-які види текстилю або паперу.
6. Закінчувати робочий день, залишаючи навіть мінімальну кількість брудного посуду.
7. Використовувати мийні засоби призначені для побутового використання та не призначені і сертифіковані для використання в сфері громадського харчування.
8. Наливати професійну хімію в немарковані або не призначені для неї пляшки.
9. Направляти потоки повітря таким чином, щоб вони йшли з брудної зони в чисту.
10. Недотримуватись температурних режимів миття та дезінфекції посуду.

Послідовність миття посуду

Технологічний процес ручного миття посуду в трьохсекційній мийці

Технологія ручного миття посуду завжди виглядає однаково, незалежно від рівня оснащення закладу, а також типу обладнання та засобів. Мінімально необхідна кількість мийних ванн – три, вони готуються до використання в такий спосіб:

- Перша ванна наповнена розчином засобу для миття.
- Друга ванна – порожня.
- Третя ванна наповнена розчином дезінфекційного засобу.

- Всі три ванни оснащені кранами із проточною гарячою та холодною водою. Кількість ванн можна збільшувати для спрощення технологічного процесу, проте жоден з етапів чи їх послідовність не змінюється.
- Брудний посуд подається в кухню чи службове приміщення через віконце. Металеві столові прибори, керамічний та скляний посуд можна розділяти для спрощення процедури миття.

Далі посуд проходить такі етапи:

- Видалення залишків їжі з допомогою щітки чи лопатки.
- Попереднє ополіскування у ванні №2.
- Повністю занурення посуду у ванну №1 та миття в ній з допомогою щіток. Миття губками не рекомендується. Додатково мийні засоби не додаються, використовується лише наявний мийний розчин. Необхідно дотримуватись правил заміни миючого розчину.
- Ополіскування в ванні №2 від розчинених забруднень та залишків мийного розчину.
- Повністю занурення у ванну №3 для дезінфекції та витримання необхідного часу експозиції. Необхідно дотримуватись правил використання і заміни дезінфекційного розчину
- Ополіскування в ванні №2 від залишків дезінфікуючих засобів.

Фінальна стадія - сушіння на столах з нержавіючої сталі або полицях та на стелажах з металевими решітками. Посуд зберігають у спеціально обладнаних шафах чи полицях з достатньою вентиляцією та поглиначами вологи, які унеможливають розвиток плісняви та бактерій.

Засоби для ручного миття посуду повинні відповідати таким вимогам:

- ефективність навіть в малій концентрації;
- відсутність залишків поверхнево-активних речовин після ополіскування у гарячій воді;
- екологічна безпека, відсутність шкідливого випарювання при нагріві;
- легкість дозування;
- можливість застосування як для керамічного, металевого так і для миття скляного посуду.

Технологічний процес миття в посудомийній машині

Потрібно дотримуватись порядку запуску посудомийної машини, та приступати до роботи коли машина набрала необхідні температури води. Процес миття столового посуду в посудомийній машині розпочинається так само, як і при ручному митті. Брудний посуд проходить процедуру попереднього очищення від залишків їжі з допомогою щіток.

Далі столовий посуд складається на спеціальну корзину дотримуючись таких

правил:

- Посуд не ставиться в два поверхи.
- Посуд не перекриває доступ води до сусіднього елемента.
- Дві чи більше тарілок не ставиться в одну секцію.
- Глибокий посуд ставиться догори дном.
- Тарілки ставляться під нахилом.
- Столові прибори ставляться "робочою" стороною догори у окремій корзині для столових приборів, або ж висипаються у спеціальну велику корзину для посуду з дотриманням правил 1 та 2.

Цикл миття в посудомийній машині включає, як безпосередньо сам етап миття з використанням мийного розчину, який є в видимому баку машини, так і процес ополіскування, при якому змиваються залишки мийного засобу та посуд ополіскується гарячою водою з температурою необхідною для проведення термічної дезінфекції.

Перед посудомийною машиною має бути встановлена односекційна мийка. Після складання посуду в корзину корзина ставиться на односекційну мийку та із гнучкого шланга з душовою насадкою (крану-душу) проводиться попереднє ополіскування посуду від залишків їжі, після чого корзина ставиться в посудомийну машину та запускається цикл миття. Поки триває цикл миття в посудомийній машині, готується наступна корзина з посудом з дотриманням всіх попередніх вказівок. По завершенню циклу миття корзина з чистим посудом дістається та ставиться в чисту зону де вона розбирається, пуста корзина переміщується для наповнення, а наповнена корзина завантажується в посудомийну машину. Слід пам'ятати, що чисту корзину із чистим посудом необхідно брати чистими продезінфікованими руками.

При дуже великій кількості посуду рекомендовано використовувати конвеєрні посудомийні машини, в яких суттєво вища продуктивність та які спрощують загальний технологічний процес миття посуду.

Засоби для миття посуду в посудомийній машині промислового типу підбираються з тих, які мають відповідну дозвільну документацію, якісні та екологічні показники.

Зберігання кухонного посуду та столового інвентарю

Після закінчення миття кухонний посуд розкладають на столах, полицях, в спеціальних ящиках, шафах чи будь-яких інших призначених для сушіння та зберігання посуду місцях. Не дозволяється витирати його будь-якими текстильними та паперовими виробами, щоб пришвидшити висихання, проте дозволяється використання спеціальних сушарок, що відповідають гігієнічним вимогам.

Посуд висушують і зберігають у закритих шафах чи приміщеннях за обов'язкового дотримання умов наявності систем вентиляції та видалення надлишкової вологи. Полиці або змінні ящики-касети повинні проходити щоденне очищення дезінфекційними засобами. Основною ідеєю є забезпечити повне висихання посуду, унеможливити ріст плісняви, грибків чи бактерій і одночасно попередити випадкове повторне забруднення посуду.

Рекомендації до організації мийного приміщення

Зона миття посуду повинна мати добре сполучення з основною залогою столової та одним з цехів кухні. Розташування посудомийних машин чи мийних ванн повинне бути таке щоб забезпечити рух посуду по колу без перехрещення чистого та брудного посуду. Необхідно забезпечити достатньо місця для вільного проходу та переміщення товарів, інструментів та розхідних матеріалів без створення перешкод процесу миття посуду. Приміщення також повинно мати вентиляцію для видалення пари та трапи на підлозі для залишків рідини. Окрім мийних ванн, посудомийних машин, полиць та столів, в технологічній зоні також встановлюється (може встановлюватися) інше обладнання:

- піддон для накопичення брудного посуду, якщо це передбачено процесом;
- додаткові сміттєві бака для нехарчових відходів;
- шафу для особистих речей та засобів індивідуальної гігієни;
- полиці для окремого зберігання делікатного посуду.
- інші елементи, які сприятимуть технологічному процесу миття посуду та не порушуватимуть загальних вимог безпеки

Прибирання приміщення

Перед початком кожної зміни столи, посудомийні машини, ванни для миття посуду повинні митися та дезінфікуватися. По завершенню кожної зміни все обладнання та всі поверхні також слід мити. Спустивши воду, треба обов'язково подбати про чистоту - якщо допустити появу плісняви, позбавитися її буде дуже важко.

Після використання посудомийні машини очищаються від залишків їжі, ополіскуються, та залишаються на ніч без води.

Пристрій для протирання, овочерізка, м'ясорубки та інше обладнання після приготування їжі розбирають, ретельно промивають гарячою водою з миючим засобом "Бджілка" (50 г на 10 л води), ополіскують окропом, висушують. Металеві частини машин після миття необхідно просушувати у духовій шафі.

Холодильне обладнання розморожується і миється за необхідністю (харчова сода 100 г на 1 л води, 1% розчин оцту 100 г оцту на 900 г води).

Інвентар (дошки, ножі, качалки тощо) кухонний посуд після використання очищають, миють водою (t 50°C) з миючим засобом Бджілка (50 г на 10 л води) і з харчовою содою (300 г на 10 л води), ополіскують гарячою водою (t 65°C) просушують на ґратчастих полицях. Металевий інвентар після миття прожарюють у духовій шафі.

Столи і ванни для миття кухонного посуду після закінчення роботи миють миючими засобами і дезінфікуючими ("Бджілка" 50 г на 10 л, або 5 г на 1л води, "Блю лайн ефект" 3 мл.)

Мочалки, ганчірки, щітки, йоржики після миття посуду, кухонного інвентарю і столів промивають, перуть з миючим засобом "Бджілка" (50 г на 10 л води, або 5 г на 1л води), в кінці робочого дня замочують в дезінфікуючому розчині "Біо Хлор" 0,015% розчин 3 г на 10 л води 60 хв) прополіскують і висушують, при зношенні своєчасно замінюють на нові.

Ємність для харчових відходів наприкінці кожного дня промивають 2% розчин кальцинованої соди (200 г на 10 л води) ополіскують гарячою водою і

висушують.

Підлогу миють кілька разів на день із застосуванням миючих засобів, виходячи з потреби. Стіни та обладнання - кожну зміну. Вентиляцію очищають згідно з рекомендаціями виробника або організації, які її проєктували. Харчові відходи тримають якомога далі від чистої зони цеху. Бак змінюють по мірі наповнення, але не рідше, ніж один раз за зміну.

Всі співробітники суворо мають дотримуватися правил особистої гігієни, підтримувати чистоту на робочому місці та використовувати відповідні засоби індивідуального захисту. Люди з ознаками інфекційних захворювань не допускаються до роботи. Відповідальність за виконання цих вимог покладається на шеф-кухаря та сестру медичну з дієтичного харчування. Проте розуміння особистої відповідальності мусить бути на першому місці.

Тож правила миття посуду - це в першу чергу спосіб збереження здоров'я здобувачів освіти, а також спосіб підтримання стабільно високої якості. Їх дотримання спрощує загальну процедуру миття посуду та прискорює її.

Розробила: медична сестра
з дієтичного харчування

Крушановська О.В.

Режими дезінфекції
на харчоблоці ліцею "Славутинка"

Об'єкти зnezараження	Дезінфекційний засіб (концентрація)	Час зnezараження	Спосіб зnezараження
Посуд без залишків їжі	"Бджілка" 1% розчин (5 г на 10 л води) "Біо Хлор-Т" 0,015% розчин (1 таб. на 10 л)	30хв.	Занурення
Поверхні приміщень	Дезінфекційний засіб "Клін Стрім" "Блю лайн ефект" (3 мл) "Біо Хлор-Т" 0,015% розчин (1 таб. на 10 л води)	30 сек.	Протирання
Миття підлоги	"CLEANER" (50 мл на 5 л води) "Біо Хлор-Т" 0,015% розчин (1 таб. на 10л.води)		Протирання

Примітки:

- для надання Біо Хлору-Т миючих властивостей можна додавати до нього 0,5% миючого засобу.
- антисептик КЛІН СТРИМ - для дезінфекції рук.