|  |  |
| --- | --- |
|  | Додаток 2  до Гігієнічних вимог до виробництва  та обігу харчових продуктів  на потужностях, розташованих  у закладах загальної середньої освіти  (пункт 20 розділу II) |

ПОРЯДОК   
миття столового і кухонного посуду, чашок (стаканів), столових приборів, зворотної тари в ручний спосіб, їх сушіння і зберігання

1. Миття столового і кухонного посуду, чашок (стаканів), столових приборів, зворотної тари має здійснюватися виключно в окремих ваннах гарячою проточною водою.

2. Перед миттям столового і кухонного посуду, зворотної тари залишки їжі вилучаються у контейнери для харчових відходів.

3. Столовий посуд миється в три етапи:

1) в першій ванні - водою, що має температуру не нижче +40 °С, з додаванням миючих засобів відповідно до рекомендацій, визначених виробником таких засобів;

2) в другій ванні - водою, що має температуру не нижче +40 °С, з додаванням миючих засобів, у кількості, що становить половину від кількості миючих засобів у першій ванні;

3) в третій ванні - ополіскується водою, що має температуру не нижче +65 °С із застосуванням решітки для посуду та гнучкого шлангу з душовою насадкою.

Сушиться столовий посуд на гратчастих полицях на ребрі і зберігається в закритих шафах.

4. Кухонний посуд, чашки (стакани), столові прибори, зворотна тара і кухонний інвентар миються окремо, в два етапи:

1) в першій ванні - водою, що має температуру не нижче +40 °С, з додаванням миючих засобів відповідно до рекомендацій, визначених виробником таких засобів;

2) в другій ванні - ополіскується водою, що має температуру не нижче +65 °С із застосуванням гнучкого шлангу з душовою насадкою.

Сушиться кухонний посуд, чашки (стакани) і зворотна тара окремо, на гратчастих поличках або стелажах в перекинутому вигляді, зберігається окремо на стелажах або полицях.

Чисті столові прибори ошпарюються окропом і просушуються, зберігаються в ящиках-касетах ручками догори.

Металевий кухонний інвентар після миття прожарюють у духовій шафі.

5. Виробничі столи, мийні ванни в кінці дня миються гарячою водою з додаванням миючого засобу.

6. Розноси для готових страв після кожного використання протираються чистими вологими серветками, а в кінці дня миються гарячою проточною водою з додаванням миючого засобу.

7. Серветки, щітки для миття столового і кухонного посуду, кухонного інвентарю, зворотної тари, протирання виробничих столів після використання промиваються проточною водою з додаванням миючого засобу, висушуються та зберігаються в закритих промаркованих ємностях, ящиках або шафах.