**Перечень моющих средств, допущенных для мытья посуды в предприятиях общественного питания**

┌─────────────────────────────┬─────────────────┬────────────────┐

│Наименование моющего средства│ Назначение │Режим применения│

├─────────────────────────────┼─────────────────┼────────────────┤

│Синтетическое моющее средство│Для ручного мытья│5 г препарата на│

│"Прогресс" │столовой посуды, │1 л воды │

│ │тары и оборудова-│ │

│ │ния │ │

│ │ │ │

│Синтетический моющий препарат│Для ручной мойки │1 г препарата на│

│"Дон" │столовой посуды │1 л воды │

│ │ │ │

│Тринатрийфосфат │Для ручной мойки │10 г препарата │

│ │посуды │на 1 л воды │

│ │ │ │

│Паста "Специальная-2". │Для мытья посуды,│В количествах, │

│Рецептуры: алкилсульфонаты │оборудования, ин-│указанных на │

│(или их смесь) - 12%, трипо- │вентаря │этикетке │

│лифосфат натрия - 14%, сода │ │ │

│кальцинированная - 14%, сили-│ │ │

│кат или метасиликат натрия - │ │ │

│3% │ │ │

│ │ │ │

│"Посудомой". Рецептуры: мета-│Для мытья столо- │1 столовая ложка│

│силикат натрия девятиводный -│вой посуды меха- │на 1 л теплой │

│33%, триполифосфат натрия │низированным спо-│воды │

│технический - 33%, калиевая │собом. │ │

│соль дихлорциануровой кислоты│Для ручной мойки │ │

│технической - 1,5%, сода │посуды │ │

│кальцинированная (синтетичес-│ │ │

│кая) - до 100% │ │ │

│ │ │ │

│Натрий углекислый, сода каль-│Для ручной мойки │До 20 г на 1 л │

│цинированная (техническая) │столовой посуды │воды │

│ │ │ │

│Средство чистящее для кухни │Для чистки всех │По инструкции, │

│"Светлый". Рецептуры: хлор- │видов посуды │указанной на │

│тринатрийфосфат - 10%, сода │(кроме полирован-│этикетке │

│кальцинированная - 3%, трипо-│ного алюминия), │ │

│лифосфат натрия - 3%, бикар- │раковин, наружной│ │

│бонат натрия - до 100% │поверхности холо-│ │

│ │дильников │ │

│ │ │ │

│Порошок синтетический "Ферфо-│Для механизиро- │По инструкции, │

│рин" │ванного мытья │приложенной к │

│ │столовой посуды в│посудомоечной │

│ │посудомоечных ма-│машине │

│ │шинах │

6.7.3. Режим мытья столовой посуды ручным способом должен быть следующим:

а) механическое удаление остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой;

б) мытье посуды щеткой в воде, имеющей температуру 50 °C, с добавлением моющих средств, указанных в;

в) дезинфекция продолжительностью не менее 10 мин. во второй секции ванны 0,2-процентным раствором хлорной извести или хлорамина. Там, где в процессе работы это время не может быть выдержано, во вторую секцию моечной ванны добавляются разрешенные моющие средства (в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны);

г) ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °C при помощи гибкого шланга с душевой насадкой, для чего посуда должна загружаться в металлические сетки;

д) на судах III и IV категорий при наличии двухсекционной или одногнездной моек ванны посуда промывается проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

е) просушивание посуды в сушильных шкафах, на специальных полках или решетках.

6.7.4. При механизированной мойке столовой посуды необходимо предварительно очистить ее от остатков пищи.

6.7.5. Режим мытья столовых приборов:

а) приборы (ложки, вилки, ножи) необходимо мыть с добавлением разрешенных моющих средств с последующим ополаскиванием их горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °C;

б) рекомендуется прокаливать вымытые приборы в жарочных или духовых шкафах в течение 2 - 3 мин.

6.7.6. Режим мытья стеклянной посуды: стаканы, кружки, рюмки, бокалы и т.п. моются в двухсекционных ваннах водой при температуре 50 - 60 °C с добавлением в первую секцию разрешенных моющих средств.

При ручном способе мытья столовой посуды должна соблюдаться последовательность - отдельно моются тарелки, затем ложки, вилки, ножи, а потом стеклянная посуда.

6.7.7. Режим мытья кухонной посуды: пищеварочные котлы моются в горячей воде (45 - 50 °C) с добавлением разрешенных моющих средств с помощью щеток с ручкой и ополаскиваются горячей водой не ниже 65 °C. Разрешается ополаскивать пищеварочные котлы, кастрюли и т.п. при помощи гибкого шланга с душевой насадкой.

Примечание: Запрещается пригоревшую пищу соскабливать с посуды; образовавшиеся корочки следует отмочить теплой водой с добавлением кальцинированной соды.

6.7.8. Металлический инвентарь следует после промывки с добавлением моющих средств и ополаскивания прокалить в духовом шкафу.

6.7.9. Мелкий деревянный инвентарь - разделочные доски, лопатки, мешалки и прочие - после мытья горячей водой (50°) с добавлением моющих средств должны обрабатываться горячей водой не ниже 65 °C, а затем просушиваться на решетчатых металлических стеллажах.

6.7.10. Сита, через которые процеживают бульон и соки, промываются в горячей воде с добавлением моющих средств с последующим ополаскиванием.

6.7.11. Щетки и мочалки для мытья посуды следует ежедневно промывать с применением моющих средств, кипятить в течение 10 - 15 мин., просушивать и хранить в специально выделенном месте.

6.7.12. Во внерабочее время чистую посуду и инвентарь необходимо хранить в специальных шкафах, на закрытых стеллажах.

6.7.13. Судовые камбузные блоки должны быть обеспечены достаточным количеством педальных бачков; их необходимо ежедневно очищать, промывать горячей водой с добавлением моющих средств.