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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование моющего средства** | **Назначение** | **Режим применения** | **Утверждено** |
| Синтетическое моющее средство "Прогресс" | Для ручного мытья столовой посуды, тары и оборудования | 5 г препарата на 1 л воды | ГСЭУ МЗ СССР 30.01.74 123-13/3 |
| Синтетический моющий препарат "Дон" | Для ручной мойки столовой посуды | 1 г препарата на 1 л воды | МЗ РСФСР  17.01.74  Б-7/1-152 |
| Тринатрийфосфат | Для ручной мойки столовой посуды | 10 г препарата на 1 л воды | ГСЭУ МЗ СССР  30.01.74  123-13/3 |
| Паста "Специальная-2". Рецептуры: алкилсульфонаты │(или их смесь) - 12%, триполифосфат натрия - 14%, сода кальцинированная - 14%, силикат или метасиликат натрия - 3% | Для мытья посуды,│ оборудования, инвентаря |  | ГСЭУ МЗ СССР 06.06.72  123-11/47-7 |
| "Посудомой". Рецептуры: метасиликат натрия девятиводный-33%, триполифосфат натрия технический - 33%, калиевая соль дихлорциануровой кислоты технической - 1,5%, сода кальцинированная (синтетическая) - до 100% │ | Для мытья столовой посуды механизированным способом. Для ручной мойки | 1 столовая ложка на 1 л теплой воды,  при ручной мойке 1 чайная  ложка на 1 л теплой воды | ГСЭУ МЗ СССР  08.10.73 |
| Натрий углекислый, сода кальцинированная (техническая) | Для ручной мойки  столовой посуды | До 20 г на 1 л воды | ГСЭУ МЗ СССР  30.01.74  123-13/3 |
| Средство чистящее для кухни "Светлый". Рецептуры: хлортринатрийфосфат - 10%, сода кальцинированная - 3%, триполифосфат натрия - 3%, бикарбонат натрия - до 100% | Для чистки всех видов посуды ( кроме полированного алюминия), раковин, наружной поверхности холодильников | По инструкции, указанной на этикетке | МЗ СССР  15.03.73  121-14/732-19 |
| Порошок синтетический "Ферфорин" | Для механизированного мытья столовой посуды в посудомоечных машинах | По инструкции, приложенной к посудомоечной машине | МЗ СССР  15.03.73  121-14/732-19 |
| Диоктилфосфат | Для санитарной обработки оборудования на предприятиях пищевой и  молочной промышленности;  для чистки посуды |  | ГСЭУ МЗ СССР 22.08.77  123-14/1418-7 |
| Средство состава:  1. Синтамид - 5 или 7%  синтанол-ДС - 10 или  полиэтиленгликоль - 115  2. Моноэтаноламиды  синтетических жирных  кислот фракций  C10 - C15 - 5%  3. Кизельгур, или кварц молотый пылевидный, или трепол -10%  вода - до 100% | для чистки посуды |  | Минздрав РСФСР27.08. 81  0811-1103 |
| Средство "Агат"  состава:  1. Сульфонатэмульгатор - 15%  2. Триполифосфат натрия - 10%  3. Карбамид - 2%  4. Нашатырный спирт 0,25%  5. Орторофосфатная  кислота - 1,6%  6. ПМС 139-104 или  ПМС 131-85 - 0,1%  7. Отдушка "Апельсиновая", или отдушка «Лавра», или отдушка «Фенхель» - 0,1%  8. Вода - до 100% | для чистки посуды |  | Минздрав РСФСР27.08. 81  0811-1103 |
| Средство состава:  1. Полиэтиленгликоль-115 или синтамид-5 - 4%  2. Триполифосфат натрия - 10%  3.Оксиэтилидендифосфорная кислота - 1%  4. Мрамор молотый -  10%  5. Натрий двууглекислый - 30%  6. Сульфат натрия  кристаллизационный -  до 100% | для чистки посуды |  | Минздрав РСФСР27.08.81 0811-1103 |
| Моюще-дезинфицирую  щее средство "Автомат Т" и "Акклайм" | для мытья посуды в посудомоечной машине фирмы "Чемпион", США |  | ГСЭУ МЗ РСФСР 14.05.82 123-12/805-7 партия 10 т |

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.