Группа №1

13.04.20

Урок №51-52

**МДК 02.01 Технология подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды**

Тема «**ПЗ №19.** Правила мойки кухонной посуды ручным и механическим способом»

**Правила работы в моечных отделениях.**

На предприятии общественного питания в обязательном порядке должны находиться два вида моечных отделений .Моечное отделение кухонной посуды и моечное
отделение столовой посуды .Моечное отделение кухонной посуды не оснащено механическим оборудованием и вся работа производится в ручную .В омещении как правило находятся две или три ванны и стеллажи для просушивания посуды Из уборочного инвентаря достаточно одного ведрас маркировкой (пол -моечное отделение).На видном местевывешиваем правила мытья посуды и инвентаря с
указанием концентраций и объёмов применяемых моющихи дезинфицирующих средств **правила** показаны ниже.

Дляинформации кухонных работниц вешивают таблицыприготовления 10% раствора хлорной извести и егоконцентраций.

**Правила мытья кухонной посуды**

1. Механическая очистка от остатков пищи
2. Мытьё щётками в воде с добавлением 2%
кальцинированной соды вода не ниже 400С.

3. Ополаскиваем проточной водой температура
не ниже 65 градусов С.

4. Просушивание в опрокинутом виде на
решётчатых полках и стеллажах на высоте не менее
0,5 м от пола.

5. Щётки для мытья посуды после окончания
работы очищают и замачивают в горячей воде при
температуре не ниже 45 градусов С. с добавлением
моющих средств. Дезинфицируют (или
кипятят).Промывают под проточной водой ,затем
просушивают и хранят в специально выделенном
месте щётки с наличием плесени и видимых
загрязнений, а также губчатый материал,
качественная обработка которого не возможна -не
используется.

Мытье столовой посуды на предприятии
общественного питания зачастую производится при
помощи специализированных моечных машин .При
этом на рабочие места вывешиваем инструкции по их
эксплуатации .Для мытья посуды ручным способом
необходимо предусмотреть трёхсекционные ванны
для столовой посуды и двухцекционные – для
стеклянной посуды и столовых приборов

**Режим мытья столовой посуды** при механическом способе. Для мытья посуды используют только разрешённыесанитарно-эпидемиологическимиаключениями дляпредприятий общественного питания моющие средства вконцентрации согласно инструкциям. Для заправки посудомоечных машин использовать
концентрированный раствор моющего средства«Прогресс», «Ника», «Посудомой» в концентрации 2% , «Фарфорин» -0,1%.

Нормы расхода моющих средств. «Прогресс», «Ника» -5 гр на 1 литр воды ,150 гр на 30 л.

Приготовленный накануне рабочего дня раствор 60 гр. моющего вещества и 120 литров воды осторожноразмешать и настоять для получения однородного состава.Раствор влить в посудомоечную машину и через каждые 3часа непрерывной работы добавлять в бачок 50 – 60 гр. неразбавленного средства .

« Фарфорин» - 1 гр на 1 литр воды ,30 гр на 30 л.

« Посудомой» - 1 ст.л. на 1 литр воды.

Сода кальцинированная - 1 ч . л. на 1 литр воды .

Группа №1

6.04.20

Урок №50

**МДК 02.01 Технология подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды**

Тема «Виды посудомоечных машин для мытья кухонной посуды и производственного инвентаря»

Современное посудомоечное оборудование – одно из главных условий успешной работы предприятия общественного питания. Выполняя огромный объём работы за короткое время, машина для мойки посуды гарантирует соблюдение санитарных и эстетических норм, позволяет существенно сократить трудозатраты и расход воды. Роль человека сводится к тому, чтобы загрузить грязную посуду, установить режим и закрыть дверь, а по окончании процесса – открыть дверь и извлечь чистую посуду.

Посудомоечные машины различаются по производительности, функциональности, длительности беспрерывной эксплуатации. Модель подбирается индивидуально для каждого заведения.

## **Фронтальная посудомоечная машина**

Фронтальная машина получила название благодаря типу открывания двери: дверца опускается вниз, как у духового шкафа. В начале цикла вода автоматически нагревается до нужной температуры, затем поступает в резервуар, где при контакте с моющим средством чистит и дезинфицирует посуду, по завершении программы сбрасывается через сливную трубу.

Фронтальная посудомоечная машина отлично подходит для санобработки посуды из стекла, столовых приборов и тарелок. Этот тип машины примерно такого же размера, как и домашняя посудомоечная машина, однако это единственное сходство между ними. Компактное оборудование традиционно комбинируется со столами. Поскольку перед помещением в посудомоечную машину необходимо удалять остатки еды с тарелок, удобно иметь поблизости стол для грязной посуды, оснащённый моечной ванной. С другой стороны располагается стол для чистой посуды. Рядом может находиться также дополнительная раковина, если имеется необходимость в замачивании.

Производительность фронтальной машины зависит от мощности и продолжительности цикла мойки. В зависимости от модели можно вымыть от 50 до 125 кассет посуды в час. Данные машины отлично подходят для любого предприятия общественного питания, обслуживающего 300-1500 клиентов в день, идеальна для буфетов, маленьких кафе, баров.

## **Купольные посудомоечные машины**

Купольная или капотная машина отличается от фронтальной в первую очередь типом загрузки. Посуда закладывается в неё сверху, затем накрывается герметизирующим куполом, под которым и происходит мойка. Агрегаты **укомплектовываются** кассетами, предназначенными для разных видов посуды, оснащаются дозаторами моющих и ополаскивающих средств. Процесс мойки занимает не более 3-х минут.

**Фишка**. Высокая производительность данного типа машин достигается за счет использования специальных столов. Стол с ванной и душирующем устройством для грязной посуды, используются для подготовки кассет перед мойкой и очищения посуды от остатков пищи. Стол для чистой посуды используется после мойки, на него выкатывается кассет из аппарата. Столы имеют петли для скрепления с машиной и борта под размер кассет. Получается такой процесс: Оператор ставит кассету над ванной, загружает предварительно очищенную от остатков пищи посуду, далее омывает душем с температурой воды не ниже 40 градусов. Послу этого поднимает купол машины и закатывает (не поднимаю на руки) кассету в посудомойку и опускает купол, все, мойка началась. Оператор в это время готовит следующею загрузку. После завершения мойки оператор поднимает купол, выкатывает кассету на стол для чистой посуды и закатывает вторую загрузку. И так по кругу. Получается принцип конвейера.

**Важно!** Без специальных столов данная машина почти не отличается от фронтальной, за исключением цены конечно.

**Машина для мытья стаканов**

Посудомоечные машины для мытья стаканов – это встраиваемая техника, которая главным образом используется в барах. Они бывают разных видов:

* фронтальные,
* туннельные,
* карусельные.

Карусель обозначает, что машина оборудована вращающимся конвейером и разделителями из металла либо пластика. В ней имеется три отделения: первое – куда вы помещаете грязные стаканы, второе – отделение мытья, третье – отделение санации.

Посудомоечные машины для стаканов обеспечивают идеальную чистоту и гарантируют сохранение целостности посуды, даже из тонкого стекла, за счёт низкого давления воды. Специальные посудомоечные машины способны вымыть до 2000 стаканов в час.

## **Котломоечные машины**

Как следует из названия, эти машины моют котлы, кастрюли и сковородки. Работающие на высоком водяном давлении устройства для мойки котлов предназначены для выполнения наиболее трудоёмких операций профессиональной кухни. Универсальный агрегат счищает пригоревшую еду с противней и жаровен, без труда решая одну из самых больших проблем предприятий общепита.

Большинство этих машин оборудованы откидными дверями, однако некоторые модели имеют выдвигающиеся двери. Кастрюли, котлы и другие ёмкости складываются в корзину и отправляются в рабочую камеру. Цикл состоит из трёх этапов:

* предварительная автоматическая очистка;
* мойка;
* ополаскивание от моющих средств.

Данный тип посудомоечной машины незаменим для пекарен, кондитерских цехов, кейтеринговых компаний и других пищевых производств, которые используют много больших кастрюль, сковородок, горшков, котлов и прочего кухонного инвентаря. Высокое качество очистки достигается за счёт подачи воды под сильным напором.

Котломоечные машины требуют высокого напряжения, поэтому лишний раз проверьте, способна ли ваша электрическая проводка выдержать такую нагрузку.

## **Туннельные посудомоечные машины**

Универсальный вариант для коммерческой кухни, которая работает в бешеном темпе и обслуживает тысячи клиентов за смену. Этот вид посудомоечной машины способен качественно очистить 400 кассет с посудой в час, что делает его идеальным для столовых, отелей, ресторанов фаст-фуда и других больших кухонь.

Туннельная посудомоечная машина может иметь до трёх резервуаров: один для мытья, второй для полоскания, третий – для цикла санации.

Большинство машин туннельного типа использует санацию горячей водой, хотя некоторые модели работают с дезинфицирующими веществами и более низкими температурами.

Машина конвейерного типа – высокопроизводительный аппарат с автоматизированными процессами загрузки и выгрузки. Для обслуживания нужен всего один оператор. Посуда непрерывно перемещается по конвейерной ленте, что обеспечивает высокую эффективность процесса – до 14 000 единиц в час.