

Инструкция по мытью кухонной посуды и инвентаря

Обработка кухонной посуды и инвентаря проводится следующим образом:

- 1 Варочные котлы после удаления остатков пищи моются горячей водой не ниже 40С с добавлением моющих средств (см. таблицу приготовления растворов), ополаскиваются горячей водой не ниже 65С и просушиваются в перевернутом виде на стеллажах;
- 2 Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь: лопатки, мешалки и т. п. после мытья в 1-й ванне с горячей водой (40С) и моющим средством, ополаскиваются горячей водой (65С) во 2-й ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на стеллажах;
- 3 Металлический инвентарь моют аналогичным образом, а после мытья прокаливают в духовом шкафу. Мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают;
- 4 Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов протирают с моющими средствами в горячей воде, прополаскивают и просушивают. Хранят в промаркированной таре с крышкой

При возникновении случаев инфекционных заболеваний посуда и инвентарь подвергается дезинфекции в установленном порядке (см. таблицу режимы дезинфекции), а затем моется в обычном режиме.

Приготовление 10% мыльно-содового раствора.

На 1 литр воды 100 грамм соды + 1/3 части куска хозяйственного мыла (мыльной стружки).

Приготовление 1 % мыльно-содового раствора

На 10 литров воды 100 грамм 10% мыльно-содового раствора.