



## Инструкция

### о правилах мытья посуды на пищеблоке

1. Кухонную посуду, разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима:

1 ванна	2 ванна
средство «Прогресс» (20 мл на 10 л воды) или 1% раствором кальцинированной соды (100 гр. соды на 10 л. воды)	ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Лопатки, мешалки ножи и доски и т.п после мытья и ополаскивания обдают кипятком.

2. Комплектующие от мясорубки после мытья и ополаскивания обдают кипятком прокаливают в духовом шкафу.
3. Оборудование технологическое обрабатывается ветошью смоченной в дез. растворе 0,015% «Део-хлора», затем – ветошью смоченной в чистой воде, затем- сухой ветошью.
4. Тару под пробу (банки) очищают от пищи и промывают с добавлением моющих средств, затем кипятят и просушивают.
5. Ветошь используется по принципу одноразового использования. **Использованная ветошь помещается в емкость с крышкой «грязная ветошь».** В конце дня простирывается с моющим средством, погружают в 0,015% дез. раствор «Део-хлора» на 45 мин. прополаскивают, сушат. Для хранения используют специальные емкости с крышками и маркировкой "чистая ветошь" и "грязная ветошь".