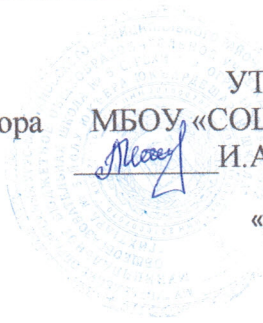



И.о.директора МБОУ «СОШ№5 с.Гехи»
И.А.Абубакаров
«31» 08, 2020 г



Инструкция № _____ по правилам мытья посуды

1. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:
 - механическое удаление остатков пищи;
 - мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;
 - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
 - просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.
2. Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.
3. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:
 - механическое удаление остатков пищи;
 - мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;
 - мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
 - ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
 - просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).
4. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.



5. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.