УТВЕРЖДАЮ

 Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.М.Османов

31.08. 2020г.

**Инструкция по режиму мытья столовой посуды ручным способом**

**1 Мытье столовой посуды производиться в трех секционной ванне в следующем порядке:**

а) удаление остатков пищи в специальный бачок для отходов;

б) мытье в воде с температурой не ниже 40 °С с

добавлением моющих средств в 1-й секции\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в) мытье во 2-й секции в воде с температурой не ниже

40 *"С*с добавлением рабочего раствора дезинфицирующего средства «Ника неодез» 50 мл средства на 10 л воды

г) ополаскивание посуды горячей водой с температурой

не ниже 65 "С в 3-ей секции

д) просушивание посуды на решетчатых полках,

стеллажах.

**2 Мытье стеклянной посуды и столовых приборов производится в двухсекционной ванне в следующем порядке:**

а) мытье водой с температурой не ниже 40 "С с

добавлением моющего средства\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в 1-й секции;

б) ополаскивание водой с температурой не ниже С5 "С

во 2-й секции.

Вымытые столовые приборы ошпаривают кипятком с

последующим просушиванием.

1. Подносы промываются горячей водой с

добавлением моющего средства\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, ополаскиваются и

протираются насухо.

**Инструкция по режиму мытья кухонной посуды ручным способом**

1 Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

а) освобождение от остатков пищи; пригоревшую кашу следует отмочить теплой водой с добавлением кальцинированной соды;

б) мытье травяными щетками или мочалками в воде с температурой
не ниже +40 °С с добавлением моющего средства\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в 1-й секции;

в) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже +65 "С
во 2-й секции.

г) просушивание и опрокинутом виде на решетчатых полках,
стеллажах.

2. Оборудование и инвентарь после работы необходимо разобрать, тщательно промыть и насухо вытереть.

3 Мелкий деревянный инвентарь (разделочные доски, лопатки, мешалки и пр. ) после мытья горячей водой (+50 °С) с добавлением моющего средства\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ дополнительно обрабатываются горячей водой с температурой не ниже +65 "С, а затем просушиваются на стеллажах.

4 Щетки и мочалки для мытья посуды ежедневно тщательно промываются, применяя моющего средства\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, кипятятся в течение 10-15 минут, просушиваются и хранятся в специально выделенном месте.