

*Ум Вердима
Директор МашУ
Куртмиз а 8.07.2012*

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОБРАБОТКЕ КУХОННОЙ ПОСУДЫ.**

Обработка кухонной посуды проводится

в несколько этапов:

- ❖ механическая очистка остатков пищи;
- ❖ мытье щетками в проточной воде при температуре не ниже 40° с добавлением моющих средств;
- ❖ ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°;
- ❖ просушивание в опрокинутом виде на решетчатых стеллажах, полках.

Основание: «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». СанПиН 2.3.6. 1079-01, п. 6.16