


УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
МОУ «Нижне-Бурбукская ООШ» \_

  
*С.Ф.Лагерева* С.Ф.Лагерева.

*с 8.01.13 01.25.*

## ИНСТРУКЦИЯ № 132

### 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  $+40^{\circ}\text{C}$  с добавлением моющего средства в 1-й секции;

в) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже  $+65^{\circ}\text{C}$  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 ( $+50^{\circ}\text{C}$ ) с добавлением моющего средства дополнительно обрабатываются горячей водой с температурой не ниже  $+65^{\circ}\text{C}$ , 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.