



**РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН
ХАСАВЮРТОВСКИЙ РАЙОН
МКОУ «ПОКРОВСКАЯ СОШ»**

**368042, ХАСАВЮРТОВСКИЙ РАЙОН, РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН, С. ПОКРОВСКОЕ,
УЛ. ШКОЛЬНАЯ 1А, SOSH1920@MAIL.RU, ИНН 0534024689, ОГРН 1020501766218**

Утверждаю
Директор школы

Салудаяева М.В.

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 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 средств 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.