КОМБИНАТ ПИТАНИЯ
Общество с ограниченной ответственностью
141201, Московская обл., г. Пушкино, ул. Соколовская, д. 30
ИНН - 5038110971 КПП - 503801001, Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва
р/с 40702810803030000189, БИК 044525411, к/с 30101810145250000411
тел. (495) 993-41-70, E-mail: info@mosoblkp.ru

«УТВЕРЖДАЮ»
Генеральный директор
ООО «Комбинат питания»

«11» января 2021 г. _____Клоков В.Е.

Инструкция
о режимах мытья технологического и весового оборудования

Санитарная обработка технологического и весового оборудования проводится по мере загрязнения и по окончании работы.

Ежедневно после окончания работы каждой смены технологическое и весовое оборудование моют с применением моющих и дезинфицирующих средств.

После каждой технологической операции оборудование подвергают санитарной обработке в следующем порядке:

1. Механическая очистка. Все рабочие металлические части машин при окончании работы разбирают, очищают от остатков сырья и пищи.
2. Промывание горячей водой.
3. Мойка с использованием моющих средств, закупаемых для цехов.
4. Ополаскивание горячей водой.

По окончании работы моют в следующем порядке:

1.Тщательная механическая очистка от остатков пищи и сырья. Очищают щетками и при необходимости скребками.
2. Промывание горячей водой.
3. Мойка с использованием моющих средств (с обязательным поднятием встроенных разделочных досок).
4. Ополаскивание горячей водой.
5. Дезинфекция путем замачивания и/или протирания дезинфицирующим средством.
7. Промывание теплой водой до полного удаления дезинфицирующих средств.
8. Просушивание или прокаливание мелких деталей (кроме режущих деталей мясорубки и шинковальных машин) в духовом шкафу.