

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»



Клоков В.Е.

«11» января 2021 г.

Инструкция по мойке оборудования (мясорубка)

Ежедневно после окончания работы каждой смены технологическое оборудование моют с применением моющих средств, используемых в цехе.

Мойку проводят в следующем порядке:

1. Разборка.

При отключении электропитания мясорубку разбирают (вынимают режущий механизм, основной шнек, ножи и решетки).

2. Тщательная механическая очистка.

Загрузочный бункер, рабочий цилиндр и съемные части подвергают механической очистке.

3. Промывание теплой водой.

4. **Обезжиривание** – промывка оборудования с помощью моющих средств. Все съемные детали, соприкасающиеся с сырьём, обрабатывают моющим раствором.

Особое внимание уделяют мойке труднодоступных мест!!!

5. Промывание теплой водой до полного удаления моющих средств.

При остановке оборудования, непосредственно контактирующего с пищевым сырьём, более чем на 2 ч, его сразу же промывают теплой водой для удаления остатков сырья.

Очистку, мойку и обезжиривание разборных частей оборудования производят в 2-секционных ваннах.

Один раз в неделю проводят профилактическую дезинфекцию.

Профилактическую дезинфекцию оборудования осуществляют после мойки, обезжиривания и ополаскивания горячей водой дезинфицирующим раствором. Разобранную и подготовленную к дезинфекции машину дезинфицируют орошением или протиранием крупных частей дезинфицирующим раствором и погружением мелких деталей на 15 - 20 минут в ванну с дезинфицирующим раствором.

После мойки и профилактической дезинфекции оборудование тщательно промывают водой до полного удаления дезинфицирующего средства.