

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.



В.Е. Клоков
Клоков В.Е.

Инструкция по мойке оборудования (овощерезка)

Мойку проводят в следующем порядке:

1. Разборка.

В целях предосторожности перед операцией очистки отключите оборудование. Снимите головку овощерезки, затем диск, решетку (в случае ее использования), диск эжектор и рабочий отсек.

2. Тщательная механическая очистка.

Вслед за этим нужно вычистить все части. Соблюдайте осторожность при работе с режущими инструментами (дисками, ножами).

3. Промывание теплой водой.

Нельзя погружать блок двигателя в воду. Его нужно очищать с помощью влажной тряпки или губки.

4. Мойка деталей с применением моющих средств, используемых в цехе.

Все съемные детали, соприкасающиеся с сырьем, обрабатывают моющим раствором. При чистке частей, изготовленных из алюминиевых сплавов, рекомендуется применять чистящие средства, предназначенные для этой цели.

Один раз в неделю проводят профилактическую дезинфекцию

Профилактическую дезинфекцию оборудования осуществляют после мойки и ополаскивания водой дезинфицирующим раствором.

Разобранную и подготовленную к дезинфекции машину дезинфицируют протиранием крупных частей и съемных деталей дезинфицирующим раствором

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