

# 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](mailto:info@mosoblkp.ru)

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Генеральный директор

ООО «Комбинат питания»

Клоков В.Е.



«11» января 2021 г.

## Инструкция по мытью кухонной посуды и инвентаря

Мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C.

После мытья кухонный инвентарь прокаливают в духовом шкафу.

Чистую посуду просушивают в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

Кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,4 м от пола.

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

Запрещается пригоревшую пищу соскабливать с посуды. Следует образовавшиеся корочки отмочить теплой водой с добавлением кальцинированной соды.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.