

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.

Правила

МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ

1. Посудомоечные машины предназначены для мытья тарелок, стаканов, столовых приборов, подносов, чашек, салатниц с применением жидких моющих и ополаскивающих средств.

2. Используйте только профессиональные моющие и ополаскивающие средства, специально предназначенные для посудомоечного оборудования. Моющее и ополаскивающее средства должны быть одного производителя.

3. С поверхности посуды удалите крупные остатки пищи скребком. При необходимости, смойте с посуды мелкие остатки пищи теплой водой. Предварительная чистка посуды от остатков пищи и предварительная мойка посуды перед поступлением её в моечное отделение машины - являются залогом хорошего результата мойки и обязательным условием организации процесса мойки.

4. Установите посуду в кассету. Тарелки и подносы устанавливаются в пазы кассеты для тарелок; стаканы устанавливаются вверх дном в кассету для стаканов. Ножи, вилки, ложки укладываются в стакан для столовых приборов, либо, непосредственно в нейтральную кассету на металлическую сетку.

5. Установите кассету со столовой посудой в посудомоечную машину.

6. Произведите мойку согласно руководства по эксплуатации.

7. По окончании цикла мойки разместите посуду на стеллажах для сушки посуды.