

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ «Аленушка»
И.Л. Саенко



МЫТЬЕ КУХОННОЙ ПОСУДЫ И ИНВЕНТАРЯ.

Кухонную посуду, после освобождения после остатков пищи моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима:

- в первой секции – мытье щетками водой с T не ниже 40°C с добавлением моющих средств (на 10 л. воды 200 гр. моющего средства «Прогресс»)
- во второй секции – ополаскивают горячей проточной водой с t не ниже 65°C с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах, чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м. от пола.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и др.) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40°C) с добавлением моющих средств, горячей водой (не ниже 65°C) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранят на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу, мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Согласно СанПиНа