**Утверждаю:**

**Директор школы**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_Султанова Э.В.**

**ИНСТРУКЦИЯ № 132**

**Инструкция по режиму мытья кухонной посуды ручным способом**

1 Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

а) освобождение от остатков пищи; пригоревшую кашу следует отмочить теплой водой с добавлением кальцинированной соды;

б) мытье травяными щетками или мочалками в воде с температурой
не ниже +40 °С с добавлением моющего средства\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в 1-й секции;

в) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже +65 "С
во 2-й секции.

г) просушивание и опрокинутом виде на решетчатых полках,
стеллажах.

2. Оборудование и инвентарь после работы необходимо разобрать, тщательно промыть и насухо вытереть.

3 Мелкий деревянный инвентарь (разделочные доски, лопатки, мешалки и пр. ) после мытья горячей водой (+50 °С) с добавлением моющего средства\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ дополнительно обрабатываются горячей водой с температурой не ниже +65 "С, а затем просушиваются на стеллажах.

4 Щетки и мочалки для мытья посуды ежедневно тщательно промываются, применяя моющего средства\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, кипятятся в течение 10-15 минут, просушиваются и хранятся в специально выделенном месте.