

Инструкция по режиму мытья и дезинфекции столовой посуды ручным способом

Мытье и дезинфекция столовой посуды производится в трех секционной ванне в следующем порядке:

- 1) удаление остатков пищи в специальный бачок для отходов;
 - 2) мытье в воде с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств (для средства «Ника супер» 1 чайная ложка на 4 литра воды) в 1-й секции
 - 3) мытье во 2-й секции в воде с температурой не ниже 45°С с добавлением моющих средств в 2 раза меньше, чем в первой секции (для средства «Ника супер» 1 чайная ложка на 8 литров воды)
 - 4) ополаскивание посуды горячей водой с температурой не ниже 65°С в 3-ей секции с помощью гибкого шланга с душевой насадкой
 - 5) просушивание посуды на ребре (решетчатых полках, стеллажах.)
 - 6) чашки, стаканы, бокалы промывают в 1-й секции горячей водой, при температуре не ниже 45°С, с применением моющего средства (для средства «Ника супер» 1 чайная ложка на 4 литра воды), с последующим ополаскиванием в проточной воде во 2-й секции при температуре не ниже 65°С и прокаливанием в духовом шкафу в течении 10 мин.
- Кассеты для хранения столовых приборов промывают с применением моющих средств (для средства «Ника супер» 1 чайная ложка на 4 литра воды) в 1-й секции при температуре не ниже 45°С, с последующим ополаскиванием во 2-й секции при температуре не ниже 65°С и прокаливанием в духовом шкафу.
- 7) Дезинфекцию столовой посуды и приборов проводят путем полного погружения в емкость для дезинфекции в дезинфицирующий раствор «Люир» 1% концентрации (100мл.средства на 9900мл.воды) из расчета 2л.на один комплект. Время обеззараживания 30 мин.
 - 8) По окончании дезинфекции, посуду и приборы ополаскивают в металлической сетке горячей водой с температурой не ниже 65°С в 3-ей секции с помощью гибкого шланга с душевой насадкой в течение 3мин.
 - 9) просушивание посуды на ребре (решетчатых полках, стеллажах)