

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Начальная школа – детский сад № 66»
(МБОУ № 66)

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ № 66



А.В.Керимова

01.12.2022

ИНСТРУКЦИЯ
о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря

1. Правила мытья ручным способом

1.1. Мытье кухонной посуды и инвентаря производится в ваннах.

1.2. Порядок мойки и санитарной обработки кухонной посуды и инвентаря.

1.2.1. Мытье кухонной посуды в течение дня включает в себя следующие этапы:

- механическая очистка от остатков пищи;
- по необходимости — замачивание в емкостях;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах таким образом, чтобы вода свободно стекала с вымытых предметов.

Чистая кухонная посуда хранится в специально отведенных для нее местах.

1.2.2. Мытье металлического инвентаря (противни и т. п.) в течение дня включает в себя следующие этапы:

- по необходимости — замачивание в емкостях;
- мытье водой с температурой не ниже 40 °С с помощью моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;
- ополаскивание водой с температурой не ниже 65 °С;
- прокаливание инвентаря в духовом шкафу 10 минут при температуре не ниже 100 °С.