Приложение № 4 к приказу
МБОУ «Цоци-Юртовская СШ №2»
от 31.08.2026г. № 173-од

Инструкция
по правилам мытья кухонной посуды.

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 оС 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 оС, 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.