

Правила мытья посуды

Посуду и столовые приборы моют в 2-х гнёздных ваннах, установленных в буфетной каждой группы.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств : **2% мыльно - содовый раствор: 200 грамм моющего средства на 10 л воды или «Ника Супер»: 10 грамм моющего средства на 10 л воды** при температуре воды не ниже + 40* С (первая ванна) затем ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже + 65*С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решётках. Чашки моют таким же способом.

Столовые приборы моются так же, как и вся посуда, хранятся в предварительно промытых кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют и хранят отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

Столы в групповых после каждого приёма пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, щётки, ветошь). Ветошь после мытья столов и посуды стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Разделочные доски, ножи, мелкий инвентарь моется также, хранится отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

На период карантина проводится дезинфекция посуды по режиму каждой инфекции.