

## Информация о дезобработке посуды на пищеблоке

**5.8.** При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45<sup>0</sup> С и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65<sup>0</sup> С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

**5.10.** При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

**Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:**

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45<sup>0</sup>С;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45<sup>0</sup>С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65<sup>0</sup>С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению( Рабочий раствор дезинфицирующего средства «Самаровка»

	Бактериальная инфекция		Вирусная инфекция	
Поверхности столов, мебель	0,5%	60 мин	2%	60 мин
Посуда без остатков пищи	0,5%	60 мин	2%	60 мин

- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

**5.12.**Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45<sup>0</sup>С, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых(или сухожаровых) шкафах в течение 10 мин.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу