**Инструкция по мытью кухонной посуды и инвентаря.**

Обработка кухонной посуды и инвентаря проводится следующим образом:

1  Варочные котлы после удаления остатков пищи моются горячей водой не ниже 40С с добавлением моющих средств (см. таблицу приготовления растворов), ополаскиваются горячей водой не ниже 65С и просушиваются в перевернутом виде на стеллажах;

2  Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь: лопатки, мешалки и т. п. после мытья в 1-й ванне с горячей водой (40С) и моющим средством, ополаскиваются горячей водой (65С) во 2-й ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на стеллажах;

3  Металлический инвентарь моют аналогичным образом, а после мытья прокаливают в духовом шкафу. Мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают;

4  Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов простирывают с моющими средствами в горячей воде, прополаскивают и просушивают. Хранят в промаркированной таре с крышкой

При возникновении случаев инфекционных заболеваний посуда и инвентарь подвергается дезинфекции в установленном порядке (см. таблицу режимы дезинфекции), а затем моется в обычном режиме.

**Приготовление 10% мыльно-содового раствора.**

На 1 литр воды 100 грамм соды + 1/3 части куска хозяйственного

мыла (мыльной стружки)

**Приготовление 1 % мыльно-содового раствора**

На 10 литров воды 100 грамм 10% мыльно-содового раствора.

**Концентрированное средство «Супер - Ника»**

1 грамм на литр воды

1 чайная ложка на 4 литра воды

2,5 чайной ложки на 10 литров воды