

Обработка посуды и столов



ОБРАБОТКА ПОСУДЫ И СТОЛОВ

Посуду моют в 2-х секционной мойке. Сначала очищают от пищевых отходов, затем промывают в 1 ванне горячей водой с добавлением моющих средств /2% мыльно - содового раствора /. Ополаскивают на 2 ванне горячей водой.

Чайную посуду моют отдельно от столовой. После мытья посуду просушивают на полках, решётках и хранят в шкафу. Столы в группе моют перед каждым принятием пищи и после горячей водой с применением мыльно - содового раствора, специально выделенной ветошью.

ПРИ КИШЕЧНОЙ ИНФЕКЦИИ

После мытья посуда погружается в бак с 1% р-ром хлорамина на 1 час. Потом промывается. Обработать столы рекомендуется 1% р-ром хлорамина.

ПРИ ГЕПАТИТЕ «А» и «Б».

После мытья посуду погружают в бак с 3 %-ным раствором хлорамина на 1 час. Потом промывают. Столы обрабатываются 3%-ным раствором хлорамина.

ОБРАБОТКА ВЕТОШИ

Ветошь после мытья посуды прополаскивается, затем кипятиться в 2% м-сод р-ре в течение 30 минут. Хранится в сухом месте. Ветошь используется однократно.

ПИЩЕВЫЕ ОТХОДЫ

Пищевые отходы собираются в закрытую ёмкость. Ёмкость выносится после каждого сбора и моется.