

Инструкция по ручной мойке кухонной посуды

Мойку осуществлять в 2х секционной ванне

Описание операции	Температура, °C	Время операции, мин.	Средство, концентрация	Способ приготовления рабочего раствора или комментарий
1. Механически удалить остатки пищи				
2. Мойка щетками в 1-ой секции с моющим средством	не менее 40	нет	Prime D048 или Aktiv D027, 0,5%	дозатор: 2 нажатия (60 мл) на 12 л воды ручной: 50 мл на 10 л воды
4. Ополаскивание посуды на металлической сетке душирующим устройством во 2-ой секции мойки проточной водой	не менее 65	нет	нет	До исчезновения пены

Хранение

Посуду сушат на решётчатых полках, стеллажах и убирают на хранение в отведённые места.

В конце смены щетки и инвентарь для мытья посуды дезинфицируются методом погружения

Описание операции	Температура, °C	Время операции, мин.	Средство, концентрация	Способ приготовления рабочего раствора или комментарий
1. Щетки очищают, замачивают в горячем растворе моющего средства, затем моют в 1-ой секции	не менее 45	15	Prime D048 или Aktiv D027, 0,5%	дозатор: 2 нажатия (60 мл) на 12 л воды ручной: 50 мл на 10 л воды
2. Во 2-ой секции* щетки и моющий инвентарь замачиваются в растворе дезинфицирующего средства. Уровень средства в секции должен быть как минимум на 2 см выше дезинфицируемых объектов	не менее 40	15	Дезинфицирующее средство K001 2,0	дозатор: 1 нажатие (30 мл) на 1,5 л воды ручной: 200 мл на 10 л воды
3. Щетки ополаскивают душирующим устройством в 3-ей секции* мойки горячей проточной водой в сетчатом поддоне, затем просушивают и хранят в специально отведённом месте	не менее 65	не менее 3	нет	До исчезновения пены, но не менее трёх минут

* Вместо дезинфекции во второй секции допускается стерилизация моющего инвентаря кипячением в течение 30 минут.