**Инструкция по мытью столовой посуды**

* ***Механическое удаление остатков пищи.***
* ***«1» ванна - мытье в воде при температуре ≥ 45 С\* с добавлением моющих средств, 10 гр. «Ника Супер» на 10 литров воды (на 50 литров воды + 50 гр. «Ника Супер»).***
* ***«2» ванна - мытье в воде при температуре ≥ 45 С\* с добавлением моющих средств, 5 гр. «Ника Супер» на 10 литров воды (на 50 литров воды + 25гр. «Ника Супер»).***
* ***«3» ванна - ополаскивание посуды горячей проточной водой при температуре ≥ 65 С\* с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.***
* ***Обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;***
* ***Ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;***
* ***Просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).***

**Столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин.**

Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах россыпью не разрешается. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

**Подносы для посетителей после каждого использования протирают дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств). Не используются подносы деформированные и с видимыми загрязнениями. По окончании работы подносы промывают горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, ополаскивают теплой проточной водой и высушивают. Хранят чистые подносы в специально отведенных местах в торговом зале, отдельно от использованных подносов.**