

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Байрамаульская СОШ»



Шихмурзаев Б.Ш.

**Инструкция по санитарной обработке металлического инвентаря,  
оборудования и деталей оборудования**

Металлический кухонный инвентарь (раздаточные ложки, половники) после использования моют в двухсекционной ванне в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- в первой секции ванны замачивают и моют щетками в воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» на 10 л воды (0,5% раствор «Прогресса») или с добавлением 10 мл «Прогресс М30» на 10 л воды (0,1% раствор);
- во второй секции ванны ополаскивают горячей проточной водой (не ниже 65 °С) с помощью шланга с душевой насадкой;
- прокаливают в духовых шкафах в течение 10 минут;
- хранят и просушивают на решетчатых полках, стеллажах.

Производственное оборудование (протирочные машины, мясорубки, овощерезки, холодильники и т. п.) подлежит санитарной обработке по мере загрязнения и по окончании работы. Обработка корпуса осуществляется с применением моющих и дезинфицирующих средств, экспозиция 60 минут. Приготовление раствора для обработки: на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30».

Съемные детали оборудования после использования разбирают, моют в двухсекционной ванне в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;

- в первой секции ванны замачивают и моют щетками при температуре не ниже 45 °С с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» на 10 л воды (0,5% раствор «Прогресса») или с добавлением 10 мл «Прогресс М30» на 10 л воды (0,1% раствор);
- во второй секции ванны ополаскивают горячей проточной водой (не ниже 65 °С) с помощью шланга с душевой насадкой;
- обдают кипятком;
- просушивают на решетчатых полках, стеллажах;
- хранение осуществляется на стеллажах в непосредственной близости от места использования.