

Мытьё кухонной посуды/инвентаря ручным способом

Мытьё кухонной посуды производят в следующем порядке:



1

Механическая очистка от остатков пищи



2

Мытьё щетками с добавлением моющего средства



3

Ополаскивание проточной водой до полного исчезновения моющего средства



4

Просушивание посуды/инвентаря на решетчатых полках, стеллажах. Рекомендуется на высоте не менее 0,5 м от пола

Кратность применения рабочих моющих растворов – в зависимости от степени загрязнения (до потери моющей способности). Определяется потребителем

Моющие средства должны быть разрешены для использования в пищевой промышленности/в предприятиях общественного питания