Утверждаю
Директор Алхазова Э.А.



РЕЖИМ МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ

1. Механическое удаление остатков пиши густой или деревянной лопаткой:
2. Мытье посуды щеткой в воде 1-м гнезде имеющей температуру - 50 градусов, с добавлением 19 тринатрий-фосфата кальцированной соды. 0.5% моющего средства «Прогресс» или других средств.
3. Обеззараживание посуды методом погружения во 2-е гнездо 0,5% раствор хлорамина экспозиция 1 час. 0,15-р-р сульфохлоролитила. 19 дихлор- час 0.05% дезоксон-1 час:
4. Споласкивание посуды в 3-м гнезде ванны горячей проточной воды с температурой не ниже 65 градусов С;
5. Просушка не посуды на специальных полках.

Категорически запрещается использование на пищеблоке и в буфетах эмамалированной посуды (ведер, кастрюль) для перевозки и хранения готовой пищи и пищевых продуктов.

Ежедневно на пищеблоке должна оставаться суточная проба приготовленных блюд.

Для суточной пробы оста порции первых порациональнее вторые блюда котлеты, биточки, сырники и т.д) отбираются целиком в кол-ве не менее 100 г треть блюда отбираются в целиком не менее 200 р. Для хранения суточной пробы должен быть выделен бытовой холодильник. Хранится проба должна закрытых крышкой банках в течение 24 часов после этого вбрасывается в пие отходы

Крышки и банки перед отбором суточной пробы должны иметь тем-руне ниже +5 градусов С.,вторые не ниже 65 градусов С. холодные напитки - от -7 до 14 градусов С.

До момента раздачи 2 и 3 блюда могут находиться на горячей плите до 2-х часов.

До начала выдачи пищи качество готовых блюд должно проверяться поваром, готовившем блюдо, а также бракеражном журнале.

В состав комиссии входит - врач диетолог и диесестра, зав. производством (шеф повар), дежурный врач ЛПУ в различное время независимости от пробы, проводной комиссией, также проводят брокераж готовой пищи.