

 <p>Академия Долголетия — С ЗАБОТОЙ О ВАШИХ БЛИЗКИХ —</p>	Стандартная операционная процедура		№ 045
	Инструкция по обработке оборудования пищеблока		
ДЕЙСТВУЕТ с “01.01.2025г.”	Заменяет/ вводится впервые	ПРИЧИНА ПЕРЕСМОТРА:	ДАТА СЛЕДУЮЩЕГО ПЕРЕСМОТРА:
<p style="text-align: right;">Утвердил:</p> <p style="text-align: center;">Генеральный директор _____ /А.В. Попов /</p>			

Инструкция по обработке оборудования пищеблока

Мясорубка для сырых продуктов

- По окончании работы, съёмные части мясорубки моются на мойке по режиму мытья кухонной посуды
- Складываются в поддон с отверстиями для просушивания
- Прокаливаются на плите
- Хранятся на стеллажах с маркировкой «Сырое» в помещении мойки
- Корпус мясорубки моется с применением моющих средств при t не ниже 40 градусов
- Промывается чистой водой с t не ниже 65 градусов

Мясорубка для варёных продуктов

- По окончании работы, съёмные части мясорубки моются на мойке по режиму мытья кухонной посуды
- Складываются в поддон с отверстиями для просушивания
- Прокаливаются на плите
- Хранятся на столе в цеху №25 с маркировкой «Варёное»
- Корпус мясорубки моется с применением моющих средств при t не ниже 40 градусов
- Промывается чистой водой с t не ниже 65 градусов

Протирачная машина

- По окончании работы, съёмные части мясорубки моются на мойке по режиму мытья кухонной посуды
- Складываются в поддон с отверстиями для просушивания
- Прокаливаются на плите

- Корпус протирачной машины и несъёмные части моются с применением моющих средств при t не ниже 40 градусов
- Промываются чистой водой с t не ниже 65 градусов
- Протирачная машина собирается

Овощерезка для сырых овощей

- По окончании работы, съёмные части овощерезки моются на мойке по режиму мытья кухонной посуды
- Складываются в поддон с отверстиями для просушивания
- Прокаливаются на плите
- Корпус овощерезки моется с применением моющих средств при t не ниже 40 градусов
- Промывается чистой водой с t не ниже 65 градусов
- Съёмные части овощерезки хранятся в цеху № 8

Овощерезка для варёных овощей

- По окончании работы, съёмные части овощерезки моются на мойке по режиму мытья кухонной посуды
- Складываются в поддон с отверстиями для просушивания
- Прокаливаются на плите
- Корпус овощерезки моется с применением моющих средств при t не ниже 40 градусов
- Промывается чистой водой с t не ниже 65 градусов
- Съёмные части овощерезки хранятся в цеху № 25

Электрические котлы

- По окончании работы паровые котлы очищаются от остатков пищи
- Ёмкость котла, боковые поверхности котла и крышка, моется с применением моющих средств
- Кран котла моется с применением моющих средств и промывается проточной водой
- Поверхности котла вытираются чистой ветошью

Плиты электрические, жарочные шкафы

- Перед обработкой оборудование должно остыть
- Конфорки и духовки очищаются от остатков пищи сухой ветошью
- Обработать конфорки и духовки средством для удаления жира в соответствии с инструкцией
- Смыть средство чистой водой
- Наружные поверхности моются с применением моющих средств
- Вымыть поверхности чистой водой
- Протереть чистой ветошью