



РЕКОМЕНДОВАННОЕ ПРАВИЛА МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ И ИНВЕНТАРЯ РУЧНЫМ СПОСОБОМ

1. Механическое удаление остатков пищи.
2. Мытье в воде с добавлением моющего средства AOS в первой секции ванны.
3. Мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением моющего средства AOS в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны.
4. Ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.
5. Просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

Нельзя хранить в моечном отделении и использовать посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями!!!



ПРАВИЛА МЫТЬЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ И ИНВЕНТАРЯ РУЧНЫМ СПОСОБОМ

1. Посуду очищают от остатков пищи
2. Моют щетками в воде с температурой 40°C с добавлением моющего средства AOS в первой секции ванны
3. Ополаскивают проточной водой с температурой не ниже 65°C во второй секции ванны
4. Просушивают в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах