ООО «Столовая № 5»
Кухня, цех горячего производства
с 1 октября 2026 г.
Ответственный: повар-бригадир С. А. Крылова

Журнал мойки и дезинфекции оборудования

кухня предприятия общественного питания

Записи за 1 октября 2026 г.

Оборудование: плита электрическая 4-конфорочная, инв. № 014; фритюрница, инв. № 021; холодильный шкаф, инв. № 007.

Мойка: раствор кальцинированной соды 2 %, температура 45 °C, время обработки 10 мин, затем ополаскивание водой 60 °C.

Дезинфекция: средство на основе активного хлора 200 мг/л, экспозиция 15 мин, затем ополаскивание питьевой водой.

Плита и фритюрница — ежедневно после смены; холодильный шкаф — один раз в неделю; вытяжной зонт — один раз в месяц.

Исполнитель: повар А. Н. Соколов, подпись. Контроль: заведующий производством М. И. Дорохов, подпись.

Ответственный за ведение журнала

Заведующий производством

_____ / М. И. Дорохов /

Образец с сайта nikexpert.ru