

Контрольні питання з теми «Робота в цеху для миття посуду»

Кухонний посуд: _____

Столовий посуд: _____

Прибори: _____

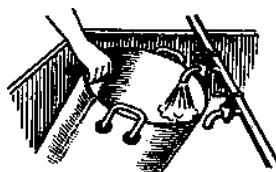
Опиши усі процеси: «Правила миття кухонного посуду»:



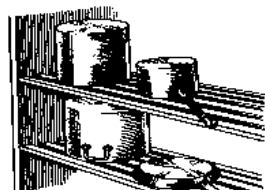
I. _____



II. _____



III. _____



IV. _____

Постав у правильному порядку «Правила миття столового посуду»:

№ ванни	Процес, який здійснюється
	ополіскування гарячою водою не нижче 65 ⁰ С
	миття у воді не нижче 40 ⁰ С з додаванням миючих засобів
	дезінфекція 0,2% розчином хлорного вапна не нижче 50 ⁰ С 10 хвилин

Опиши правила миття скляного посуду:

I ванна - _____

II ванна _____

**Зазнач дезінфікуючі засоби рекомендовані до використання в закладах
ресторанного господарства** _____

Опиши правила зберігання чистого посуду _____

