

Приложение № 21
«инструкция по обработке кухонной посуды»

Утверждаю:

И.о. заведующего МБДОУ д/с №28

О.В. Новикова

2021 г.

Инструкция мытья кухонной посуды в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

Кухонную посуду, разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после освобождения от остатков пищи моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции — мытье щетками водой с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств; во второй секции — ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C с помощью шланга с душевой насадкой и дезинфицируется в емкостях для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе Люир Хлор 0,015 % (1 таблетка на 10 литров воды). Время дезинфекции 15 минут. После дезинфекции посуда промывается и ополаскивается под проточной горячей водой и просушивается в перевернутом виде на решетчатых полках, стелажах.

Чистую кухонную посуду хранят на стелажах на высоте не менее 0,5 м от пола. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.