

Приложение № 22  
«инструкция по обработке столовой продукции»



## ИНСТРУКЦИЯ

### МЫТЬЯ ПОСУДЫ В ДОУ

#### в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездовых ваннах, установленных в буфетных каждого группового ячейки.

Столовая посуда (чашки, столовые приборы, тарелки) после механического удаления остатков пищи моется с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40° С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65° С — (вторая ванна) с помощью гибкого 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 просушиваются на специальных решетках.

Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.