


Согласовано
Председатель профкома ГБОУ СО
«Верхнесинячихинская школа-
интернат»


С.А. Альшевский
Протокол № 9 от «24» 08 2020г.

Утверждено
Директор ГБОУ СО
«Верхнесинячихинская школа-
интернат»


О.А. Бурухина
Приказ №116-ОД от «09»
06.2020г.



Инструкция по мытью и дезинфекции столовой посуды средствами «СОРТИ» и «ПЮРЖАВЕЛЬ»

(разработана в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующего средства «Пюржавель», инструкцией по применению моющего средства «Сорти», требованиями СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)", СанПин 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», СП 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», рекомендаций по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 (приложение к письму Роспотребнадзора от 8 мая 2020г. №02/8900-2020-24).

Для мытья столовой посуды используется моющее средство «Сорти»

4 чайных ложки на 20 литров воды

8 чайных ложек на 40 литров воды

12 чайных ложек на 60 литров воды

Для дезинфекции столовой посуды используется дезинфицирующее средство «Пюржавель»

<i>Объекты обеззараживания</i>	<i>Режим</i>	<i>Концентрация раствора</i>	<i>Время обеззараживания</i>	<i>Способ обеззараживания</i>
<i>Посуда без остатков пищи</i>	<i>Вирусные инфекции</i>	<i>0,015% (1 таблетка на 10 литров)</i>	<i>15 минут</i>	<i>Погружение</i>
<i>Ветошь, щётки</i>	<i>Вирусные инфекции</i>	<i>0,1% (7 таблеток на 10 литров)</i>	<i>120 минут</i>	<i>Замачивание</i>

1. При мытье и дезинфекции столовой посуды ручным способом должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье в воде с добавлением моющего средства «Сорти» в первой секции ванны при температуре не ниже 45 градусов;

- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 градусов и добавлением моющего средства «Сорти» в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;

- погружение посуды на 15 минут в 0,015% дезинфицирующий раствор средства «Пюржавель» (из расчета 2л на 1 комплект) в специальную емкость с маркировкой «Дез.раствор 0,015% для обработки столовой посуды»;

- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 градусов до полного исчезновения запаха дез.средства не менее 3х минут с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

2. При мытье и дезинфекции чашек, стаканов, бокалов ручным способом должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков напитков;

- мытье в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 градусов с применением моющего средства «Сорти»;

- погружение на 15 минут в 0,015% дезинфицирующий раствор средства «Пюржавель» (из расчета 2л на 1 комплект) в специальную емкость с маркировкой «Дез.раствор 0,015% для обработки столовой посуды»;

- ополаскивание во второй ванне горячей проточной водой с температурой не ниже 65 градусов до полного исчезновения запаха дез.средства не менее 3х минут с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание на решетках, полках, стеллажах.

3. Порядок мытья и дезинфекции столовых приборов и кассет для хранения столовых приборов:

- мытье в горячей воде при температуре не ниже 45 градусов с применением моющего средства «Сорти»;

- погружение на 15 минут в 0,015% дезинфицирующий раствор средства «Пюржавель» в специальную емкость с маркировкой «Дез.раствор 0,015% для обработки столовой посуды»;

- ополаскивание горячей проточной водой до полного исчезновения запаха дез.средства не менее 3х минут;

- прокаливание в духовом шкафу в течение 10 минут.

4. Чистую столовую посуду хранят в шкафах или на решетках. Столовые приборы – в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

5. Щётки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 градусов с добавлением моющих средств, дезинфицируют в 0,1% растворе средства «Пюржавель» (или кипятят в течение 15 минут), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щётки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

6. Для мытья столовой посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

7. Пищевые отходы хранят в ёмкостях с крышками в специально выделенном месте. Ёмкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объёма, промываются раствором моющего средства.

Ответственные за мытье и дезинфекцию столовой посуды:

ФИО	Должность	Роспись
Нелимова И.Ю	майстер посуды	Нел
Березина К.В.	мойщик-посуды	КВ