

Утверждаю  
«21» октября 2021 г.  
И.о.заведующего МБДОУ №19  
\_\_\_\_\_ Л. А. Суходолина

## **Инструкция по мытью посуды и обеденных столов в группах**

1. Столовую посуду моют в 2-гнездных ваннах по следующей схеме:

- ❖ удаление остатков пищи в бачки для отходов;
- ❖ при возникновении случаев инфекционных заболеваний – замачивание в дезинфицирующем растворе (на основании предписаний, выданных органами Роспотребнадзора);
- ❖ мытье очищенной посуды в воде (температура не ниже 40 °С) с добавлением разрешенного моющего средства, предназначенного для обработки столовой посуды в детских учреждениях в соответствии с инструкцией по применению;
- ❖ ополаскивание посуды горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.

### **Просушивают столовую посуду на решетчатых полках.**

2. Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) и просушивают.
3. При обнаружении посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной эмалью проводят ее утилизацию.
4. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств ополаскивают горячей проточной водой.

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

5. Предварительно промаркированную столовую посуду для персонала моют отдельно от детской столовой посуды.
6. Столы после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.
7. Ветошь замачивают в дезинфицирующем растворе, в конце дня простирывают с моющим средством, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.
8. Высушенную посуду хранят в буфете на высоте не менее 0,5 м от пола.