ІНСТРУКЦІЯ

***щодо*** *правил* ***миття кухонного посуду, інвентарю та обладнання в приміщеннях***

буфетних груп

1. Після приймання їжі дітьми зберіть кухонний посуд та очистіть **його від залиш­ків їжі.**
2. Залишки їжі після харчування дітей **зберіть у спеціальні марковані педальні бачки** — ємності для відходів продуктів харчування.
3. У жодному разі не наповнюйте ємності для відходів продуктів харчування **більше ніж на 2/\3об'єму.**
4. Навіть за незначного наповнювання ємностей для відходів продуктів харчування **виносьте та випорожнюйте** їх.
5. **Дотримуйтеся послідовності миття** кухонного посуду та столових приборів: спо­чатку мийте чашки, потім тарілки, і в останню чергу — столові прибори.
6. Використовуйте для миття кухонного посуду лише **мийні засоби**, що мають пози­тивний **висновок** державної санітарно-епідеміологічної експертизи про дозвіл на застосування у навчальних закладах.
7. Замочуйте кухонний посуд у воді **за температури +50...+60 °С з мийним** **засобом** у першому відділенні мийної ванни, де відмічено рівень заповнення водою.
8. Ополіскуйте кухонний посуд в другому відділенні мийної ванни **під гарячою про­точною водою** за температури не нижче +65 °С.
9. Чистий столовий посуд **просушіть** на гратчастих полицях на ребрі і зберігайте в закритих шафах, а столові прибори — в ємностях, ручками догори.
10. **Не витирайте** кухонний посуд і столові прибори, це заборонено.
11. Ємності для столових приборів, розноси для зберігання чистих чашок **мийте не рідше ніж раз на день**.
12. У період карантину за епідемічними показами посуд після миття **дезінфікуйте кип'ятінням**: упродовж 25 хв. за гострих кишкових інфекцій або 45 хв. — за вірусно­го гепатиту, Замість **кип’ятіння** можна з**незаражувати** митий посуд у духовій шафі.
13. Мочалки, ганчірки, щітки після миття посуду і столів **промийте, виперіть з мийним засобом, ополосніть і висушіть**, а в разі зношення — своєчасно замініть на нові.
14. Столи, ванни для миття кухонного посуду після закінчення роботи **вимийте з мийним засобом**
15. Наприкінці кожного робочого дня пом**ийте ємності для відходів продуктів харчу­вання** 2%-вим розчином кальцинованої соди, ополосніть гарячою водою і висушіть.