

Муниципальное бюджетное дошкольное  
образовательное учреждение «Спутник»  
села Веселовка Сакского района Республики Крым

296515, Республика Крым, Сакский район, с. Веселовка, ул. Кирова, д. 42  
Тел.: +79788207849, e-mail [SadikVeselovka@mail.ru](mailto:SadikVeselovka@mail.ru)

11.02.2021г. ПРИКАЗ № 09-КИ  
с. Веселовка

«Об утверждении графика и инструкции обработки посуды  
в МБДОУ «Спутник» с. Веселовка»

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами 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)», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и в целях соблюдения мер профилактики заражения и распространения коронавирусной инфекции среди работников образовательного учреждения, воспитанников и их родителей (законных представителей),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить инструкции (Приложение 1,2) и графики (Приложение 3,4) по обработке посуды на пищеблоке и группах ДОУ
2. Назначить ответственных лиц за обработку посуды на пищеблоке - Остапишину Татьяну Викторовну- повара, Векленко Зарему Багишевну- кухонного рабочего, в группах - помощников воспитателей, Кучкарёву Татьяну Петровну, Лютову Зою Николаевну с данной инструкцией и графиками.
3. Назначить ответственного за контроль соблюдения графиков обработки посуды – медицинскую сестру, Сенаторову Елену Сергеевну
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

Заведующий МБДОУ  
«Спутник» с. Веселовка



Лёзова В.С.

С приказом ознакомлены:

Остапишина Т.В.  
Векленко З.Б.  
Кучкарёва Т.П.  
Лютова З.Н.  
Сенаторова Е.С.

### **ИНСТРУКЦИЯ ОБРАБОТКИ ПОСУДЫ:**

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

- удаление остатков пищи в специальные промаркированные кастрюли (бочки) для отходов;
- при возникновении случаев инфекционных заболеваний – замачивание в дезинфицирующем растворе (на основании предписаний, выданных органами Роспотребнадзора);
- Первая ванна - мытье очищенной посуды в воде (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющего средства, предназначенного для обработки столовой посуды в детских учреждениях в соответствии с инструкцией по применению (посуда замачивается на 20 минут - 50 гр. «Прогресса» на 10 л. воды);
- ополаскивание посуды горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.

Просушивают столовую посуду на решетчатых полках. Вытирать посуду **запрещается**.

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 стирают 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.

**Посуду моют в следующей последовательности:** чайная посуда, затем мойка промывается и моется столовая посуда, столовые приборы и кастрюли. Количество одновременно используемой посуды и столовых приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. После использования ветошь хранится в промаркированной посуде «грязная ветошь».

#### **При КАРАНТИНЕ:**

**Посуда обезжиривается и дезинфицируется в 0,015% растворе «Абактерил-Хлор» или «Алмадез» (1 таблетка на 10 литров воды) на 30 минут. Тарелки ставят ребром, и посуда должна быть полностью погружена в растворе. Затем**

промывают горячей водой и просушивают. Дез. раствор меняют после каждого мытья посуды. Столы обрабатывают 0,015% раствором «Абактерил-Хлор» или «Алмадез» (1 таблетка на 10 литров воды).

## ИНСТРУКЦИЯ

по обработке кухонной посуды, разделочного инвентаря,  
производственных столов на кухне  
в МБДОУ

1. Настоящая инструкция разработана на основании Трудового Кодекса Российской Федерации, Устава МБДОУ, Правил внутреннего трудового распорядка МБДОУ; методических рекомендаций по разработке государственных нормативных требований охраны труда, утвержденных постановлением Минтруда России от 17.12.2002 № 80; отраслевых типовых инструкций по охране труда, разработанных Минобрнауки России и согласованных с ЦК Профсоюза.
2. Санитарная обработка технологического оборудования, инвентаря, посуды проводится по мере его загрязнения, а также по окончании работы.
3. Колода для рубки мяса по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью.
4. Столовая посуда моется:
  - зачищается от остатков пищи;
  - моется в I мойке с моющим средством при температуре не ниже 40<sup>0</sup>С;
  - ополаскивается проточной водой во II мойке.
5. Кухонная посуда моется:
  - очищается от остатков пищи;
  - моется щетками при температуре не ниже 40<sup>0</sup>С с добавлением моющего средства;
  - ополаскивается проточной водой, просушивается в перевернутом виде.
6. Разделочные доски, лопатки и др. моются при температуре не ниже 50<sup>0</sup>С с добавлением моющих средств, ополаскиваются горячей водой (65<sup>0</sup>С), просушиваются на металлических решетках.
7. Металлический инвентарь от мясорубки разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
8. При возникновении инфекции проводится дезинфекция посуды в течении 15 минут путем погружения::

0,015 % раствором Абактерил- Хлор:

10 л. воды + 1 таблетка Абактерил- Хлор

20 л. воды + 2 таблетка Абактерил- Хлор.

**Бактериальная инфекция, т. е. все ОЖКЗ:**

0,015% раствор Абактерил- Хлор: 1 таблетка + 10 литров воды – 30 минут.

**При вирусной инфекции (ротавирусная):**

0,06% раствор: 4 таблетки + 10 литров воды – 1 час.

**Уборочный инвентарь:**

0,2% раствор: 14 таблеток + 10 литров воды – 2 часа.

**Моющие средства: 0,5% раствор м-сод.**

10 л. воды + 250 гр. м-сод. 20%

20 л. воды + 500 гр. м-сод. 20%

30 л. воды + 750 гр. м-сод. 20%

**График мытья и обработки посуды в группах ДОУ:**

Время обработки посуды
с 9.00ч. до 09.50ч.
с 11.00 ч. до 11.30ч.
с 12.40ч. по 13.30ч.
с 15.50ч. по 16.30ч.

**Ответственные лица:**

Помощник воспитателя Лютова З.Н.

– разновозрастная группа «Сказка» 3-5 лет

Помощник воспитателя Кучкарёва Т.П.

– разновозрастная группа «Улыбка» 5-7 лет

**График мытья и обработки посуды на пищеблоке ДОУ:**

Время обработки посуды
с 8.20ч. до 08.50ч.
с 10.20ч. до 10.50ч.
с 11.50ч. по 12.30ч.
с 15.10ч. по 15.20ч.

**Ответственные лица:**

**Повар- Остапишина Татьяна Викторовна**

**Кухонный рабочий – Векленко З.Б.**