

## Памятка по мытью посуды

Уборку столовой проводят после каждого посещения ее студентами (завтрак, обед). После каждого приема пищи столы моют горячей водой с мылом или содой.

Мытье посуды осуществляется механическим или ручным способом. При ручном способе мытья посуды используется трехгнездная ванна.

Освобожденная от остатков пищи столовая посуда моется щеткой в воде (50 °С) с добавлением моющих средств (1 ванна). После этого посуда погружается в один из дезинфицирующих растворов (**0,2 %-ный раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция**) - 2 ванна, ополаскивается горячей проточной водой при температуре 65 °С (3 ванна) и просушивается в специальных шкафах или решетках.

Стеклянная посуда после механической очистки моется с применением разрешенных моющих средств (1 ванна), ополаскивается горячей проточной водой (2 ванна) и просушивается на специальных решетках.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (1 ванна) споласкивают горячей проточной водой (2 ванна) и обеззараживают физическим методом в воздушных стерилизаторах в течение 2-3 мин. Чистые столовые приборы хранят в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

2.11.3. **Во время карантина** очередность процессов обработки посуды меняется. Сначала, после освобождения от остатков пищи, посуду погружают в один из дезинфицирующих растворов на 60 мин:

1 %-ный раствор хлорамина;

**1 %-ный осветленный раствор хлорной извести;**

0,5 %-ный раствор НГК;

0,2 %-ный раствор сульфохлорантина;

3 %-ный раствор амфолана;

1 %-ный раствор катамина АБ;

или кипятят в 2%-ном растворе соды 15 мин. После этого посуду моют, ополаскивают горячей водой и высушивают.

При использовании посудомоечной машины обработку посуды проводят по режиму, указанному в документации на машину.

2.11.4. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования кипятят в течение 15 мин в воде с добавлением соды или замачивают в дезинфицирующем растворе (0,5 %-ном растворе хлорамина 50 мин), затем прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

2.11.5. Остатки пищи обеззараживают кипячением в течение 15 мин или засыпают хлорной известью либо любым из следующих средств: известью белильной термостойкой 200 г/кг или НГК, или ДОСГК100г/