

Инструкция для помощников воспитателя

Как мыть столовую посуду, приборы и чашки в групповых ячейках

1. Отсортируйте столовую посуду, приборы, чашки и мойте их в такой последовательности, не перемешивая:
 - освободите посуду от остатков пищи;
 - полностью погрузите в первую ванну в воду температуры не ниже 40 °С и вымойте с добавлением моющих средств;
 - ополосните горячей проточной водой температуры не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
 - просушить на специальных решетках.
2. Чистые столовые приборы храните в предварительно промытых кассетах в вертикальном положении ручками вверх.
3. Столовую посуду для персонала мойте и храните в буфетной групповой ячейки отдельно от детской столовой посуды.
4. После каждого приема пищи столы в групповых мойте горячей водой с помощью моющих средств, мочалки, щетки, ветоши.
5. Во время карантина очередность процессов обработки посуды поменяйте. После того как освободили посуду от остатков пищи, погрузите ее в дезинфицирующий раствор. Потом посуду обработайте как обычно. Не дезинфицируйте посуду, если отсутствует предписание врача-эпидемиолога.

Для помощников воспитателя групп детей младенческого и раннего возраста

1. Бутылочки после молочных смесей:
 - промойте теплой водой с помощью ерша и моющих средств;
 - тщательно ополосните проточной водой;
 - простерилизуйте 45 минут при температуре 120 °С или прокипятите в воде 15 минут;
 - храните в промаркированной закрытой эмалированной посуде;
2. Соски после употребления:
 - промойте водой;
 - замочите в двухпроцентном растворе питьевой соды 15-20 минут;
 - повторно промойте водой;
 - прокипятите три минуты в воде и храните в промаркированной емкости с закрытой крышкой;
3. Ерши после использования:
 - промойте проточной водой;
 - прокипятите 30 минут;
 - высушите и храните в сухом виде.