

Санітарна інструкція №1

Перелік та приготування миючих та дезінфікуючих розчинів

Сучасні дезінфекційні засоби використовують для профілактичної дезінфекції, поточного та генерального прибирання у дитячих закладах, навчально-виховних закладах різних видів акредитації; дезінфекції столового і кухонного посуду, обладнання, інвентарю і т.д.

У вигляді таблеток:

- **Госпісепт:** 1 табл./10л – для поточного прибирання (0,015% розчин),
- 4 табл./10л – для санітарно-технічного обладнання (ванни, раковини, унітази тощо) (0,06% розчин).

ОЗНАЙОМЛЕНО:

№	Дата	ПІБ працівника	Підпис
1			
2			
3			
4			
5			

Санітарна інструкція №2

Миття технологічного обладнання

- Обладнання та інвентар миють відразу ж після використання.
 - Спочатку машини розбирають і видаляють залишки їжі.
 - Після цього їх миють у теплій воді з додаванням миючих засобів і багаторазово ополіскують.
 - Потім дрібні деталі кип'ятять або прожарюють в духовці, а великі обробляють окропом.
 - Перед використанням обладнання обдають окропом незалежно від часу миття.
- Санітарна обробка технологічного обладнання повинна бути виконана у відповідності з керівництвом по експлуатації кожного виду обладнання.
- Виробничі та мийні ванни, а також виробничі столи по закінченню роботи миють з додаванням миючих засобів і ополіскують гарячою водою.
- Разрубочний стілець для м'яса повинен бути виготовлений з твердих порід дерева, встановлений на металеву підставку і пофарбований зовні.
 - По закінченні роботи його робочу поверхню зачищають ножем і посипають сіллю, а бокову частину миють гарячою водою.
- Обробні дошки після кожної операції очищають ножем від залишків продукту, миють гарячою водою з додаванням миючих засобів, ополіскують, ошпарюють окропом і зберігають поставленими на ребро на стелажах у спеціальних касетах в цеху, за яким вони закріплені.
 - Обробні дошки і інший виробничий інвентар слід мити в мийної кухонного посуду.
- Ваги, шпильки промивають гарячою водою і протирають насухо. Обробку їх проводять у міру забруднення, але не рідше 2 рази на зміну.
- Нові форми, сковороди, каструлі, дека і листи до використання їх для випікання напівфабрикатів повинні прожарюватися в печах. Забороняється використовувати для випічки форми і листи з нагаром.
- Інвентар, використовуваний для обробки яєць, по закінченні роботи ретельно промивають 0,5%-ним розчином кальцінованої соди, дезінфікують 2%-ним розчином дезактина протягом 10 хвилин з наступним ополіскуванням гарячою водою.
- Виробничий інвентар і інструменти після промивки з додаванням миючих засобів і ополіскування слід ошпарити окропом.
- Столи миють гарячою водою з милом, содою спеціально виділеними для цього ганчірками з промаркованої тари.

- Ганчір'я після використання кип'ятять у 2% розчині соди, (у кінці зміни) просушують і зберігають в промаркованій ємкості з кришкою.

ОЗНАЙОМЛЕНО:

№	Дата	ПІБ працівника	Підпис
1			
2			
3			
4			
5			

Санітарна інструкція №3

Правила миття кухонного посуду

- Посуд в установах дитячого харчування слід використовувати із нержавіючої сталі, чавуну, алюмінію, оцинкованого заліза (баки, відра). Посуд використовують тільки з матеріалів дозволених Міністерством охорони здоров'я України.
- В установах дитячого харчування не використовують посуду із пластмаси, так як він при зіткненні з їжею виділяє шкідливі для організму речовини.
- Миття посуду здійснюють механічним і ручним способами.

Процес миття столового посуду механічним способом складається з таких операцій:

- звільнити від залишків їжі;
- струйна очистка від залишків їжі;
- миття миючими засобами при t° не нижче 50°C ;
- первинне споліскування водою при t° 60°C ;
- вторинне споліскування гарячою водою при t° 60°C протягом 10хв;
- вторинне споліскування гарячою водою, температура якої $85-95^{\circ}\text{C}$ або обсушування гарячим повітрям.

Ручним способом приміщення має бути обладнане:

- для столового посуду – тригніздовими ваннами;
- для скляного посуду – двогніздовими ваннами.
- для кухонного посуду – двогніздовими ваннами з затвердженим розміром $1000 \times 700 \times 450$ мм, об'єм кожної не більше 30л;
- для кожної ванни забезпечують підвід холодної і гарячої води та приєднують до каналізаційної системи.

Миття посуду ручним способом складається з таких операцій:

- звільнення від залишків їжі;
- миття трав'яними щітками або мочалками при t° $45-50^{\circ}\text{C}$ з додаванням миючих засобів (знежирювання);
- ополіскування посуду при t° 60°C під проточною водою
- просушування на гранчастих поверхнях
- харчоварочні котли очищують від залишків їжі і миють у гарячій воді ($45 - 50^{\circ}\text{C}$) з додаванням дозволених мийних засобів з допомогою щіток з ручкою, потім ополіскують гарячою водою не нижче 65°C . Дозволяється ополіскувати харчоварочні котли, каструлі і т. ін. за допомогою гнучкою шлангу з душовою насадкою. Для миття кухонною посуду необхідно встановлювати двогнізді ванни затверджених типорозмірів.

Пам'ятайте:

- для миття алюмінієвого посуду не використовують соду, так як він темніє;
- пригорілі рештки їжі перед миттям заливають холодною водою;
- кухонний посуд не дезінфікують, так як він постійно підлягає тепловій обробці;
- щітки та мочалки для миття посуду промивають з додаванням миючих засобів, а потім кип'ятять 10-15хв.
- столи, ванни для миття кухонного посуду після закінчення роботи миють з використанням мийних засобів.

ОЗНАЙОМЛЕНО:

№	Дата	ПІБ працівника	Підпис
1			
2			
3			
4			
5			

Санітарна інструкція №4

Правила миття столового посуду

- Столовий посуд замочують у воді (45-50° С) з мийним засобом
- Ополіскують гарячою проточною водою
- Спочатку обробляються чашки, потім тарілки й в останню чергу миються столові прибори
- Замочування з мийним засобом здійснюють у першому відділенні мийної ванни, де відмічено рівень заповнення водою
- Ополіскування проводиться у другому відділенні під проточною водою (65 °С).
- Чистий столовий посуд просушують на ґратчастих полицях на ребрі (забороняється витирати) і зберігають у закритих шафах
- Столові прибори - в ємностях, ручками догори
- Ємності для столових приборів, розноси для зберігання чистих чашок необхідно мити не рідше 1 разу на день.

Пам'ятайте:

Столовий і чайний посуд з відбитими краями та тріщинами до використання не допускається.

У період карантину за епідемічними показаннями посуд після миття дезінфікують відповідно до нормативно-правових актів.

- Харчові відходи, очистки, необхідно збирати у спеціально маркіровані ємності, які наповнюються не більше ніж на 2/3 об'єму.
- Незалежно від обсягу наповнювання їх випорожнюють наприкінці кожного дня, промивають 2 % розчином кальцінованої соди, ополіскують гарячою водою і висушують.

ОЗНАЙОМЛЕНО:

№	Дата	ПІБ працівника	Підпис
1			
2			
3			
4			
5			

Санітарна інструкція №5

ПЕРЕЛІК засобів для миття посуду:

Засіб для миття дитячого посуду «Ушастий нянь»

Бальзам для миття посуду «Фрекен Бок»

Засіб для миття посуду «Чистюля»

Засіб для миття посуду «Фреш»

Засіб для миття посуду «Друг»

Засіб для миття посуду «Посудомий»

Засіб для миття посуду «Гала»

Гель для миття посуду «Віо»

Засіб для миття посуду «Сарма»

Засіб для миття посуду «Пемо Люкс»

Засіб для миття посуду «Аро»

Всі перелічені засоби мають знак відповідності продукції національним стандартам України.

Дозування миючих засобів

МИЮЧИЙ ЗАСІБ «Ушастий нянь» - 5 г (1 чайна ложка) на 5 літрів води
СОДА ХАРЧОВА 2% розчин - 20 г на 1 літр води.

СОДА КАЛЬЦИНОВАНА –

- Під час миття столового посуду використовують 2% розчин кальцинованої соди 20 г на 1 літр води.
- Під час миття ванн, раковин, кахлю, лінолеуму протирають поверхню вологою тканиною з невеликою кількістю соди кальцинованої і ополіскують водою.
- При пранні та кип'ячінні на 10 літрів миючого засобу додають 20–100 г соди кальцинованої, при температурі води 30-100°C
- При замочуванні, білизни витримати в теплом розчині 30 –100 г соди кальцинованої в 10 літрах води.

ОЗНАЙОМЛЕНО:

№	Дата	ПІБ працівника	Підпис
1			
2			
3			
4			
5			

Санітарна інструкція №6

Гігієнічні вимоги до утримання приміщень харчоблоків

- **Щодня** - усі приміщення харчоблоку необхідно ретельно прибирати, підмітати вологим способом та мити підлогу, обмітати павутину, видаляти пил, протирати меблі, радіатори, підвіконня.
- **Щотижня** - з використанням мийних засобів повинно проводитися миття стін, освітлювальної арматури, чищення скла від пилу, кіптяви і т.
 - Прибирання виробничих приміщень, миття обладнання та інвентарю, а також прибирання обідніх залів повинні проводитись після кожного приготування їжі.
 - Прибирання повинно проводитись спеціально виділеним технічним персоналом.
- **Між змінами** - необхідно проводити генеральне прибирання з наступною дезінфекцією усіх приміщень, обладнання і інвентарю.
 - Інвентар для прибирання (тази, відра, щітки, ганчірки) повинен бути промаркованим, закріпленим за окремими приміщеннями (гарячий зал, холодний зал, комора, тощо) і зберігатися чистими – окремо на спеціальних нішах, полицях.
 - Окремо зберігається і має сигнальне фарбування (червоний колір) інвентар, призначений для прибирання санвузлів. Весь інвентар після використання слід промивати гарячою водою з використанням мийних і дезінфекційних засобів.
- **Генеральне прибирання** їдальні, кухні проводиться 1 раз на тиждень з використанням дезінфектанту;
- На вікнах харчоблоку повинні бути сітки від мух. Необхідно забезпечити недоступність приміщень для гризунів.
- Миючі і дезінфікуючі засоби необхідно зберігати в маркірованому посуді у спеціально виділених місцях без доступу світла.

Пам'ятайте:

- **Вхід до приміщення харчоблоку забороняється** стороннім особам, за винятком осіб, які здійснюють контроль (нагляд) відповідно до чинного законодавства за умови використання ними санітарного одягу.
- **Категорично забороняється проведення ремонтних робіт** під час функціонування харчоблоку. Після будь-яких ремонтних робіт на харчоблоці необхідно проводити генеральне прибирання приміщень (незалежно від графіка прибирань).
- **Категорично забороняється** використання приміщень харчоблоку не за призначенням

ОЗНАЙОМЛЕНО:

№	Дата	ПІБ працівника	Підпис
1			
2			
3			
4			
5			