

Федеральное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Медицинский колледж»

Дезинфекция буфетных отделений

Введение

- Дезинфекция – это уничтожение патогенных микроорганизмов и их переносчиков с объектов и в окружающей среде.
- Пищеблок – это комплекс помещений, где пищевые продукты проходят путь от их доставки с продовольственных баз до приготовления блюд и раздачи готовой пищи.



Режим мытья столовой посуды

1. Механическое удаление остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой в специальные бачки для отходов;
2. Мытье посуды щеткой в воде в 1-м гнезде, имеющей температуру 50 град.С, с добавлением 1% тринатрийфосфата или кальцинированной соды, 0,5% моющего средства "Прогресс" или других моющих средств, разрешенных Минздравом РФ.
3. Обеззараживание посуды методом кипячения в течение 15 минут или погружения во 2-е гнездо в течение 30 минут в 0,5% раствор хлорамина, 0,1% раствор сульфохлорантина, 1% дихлор-1, 0,5% дезоксон-1. При применении моющих средств "Блик-2", "Посудомой-2", обладающих антимикробным действием, посуда выдерживается в растворе 15-20 минут.
4. Ополаскивание посуды в 3-м гнезде ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град.С (в металлических сетках с ручками или гибким шлангом с душевой насадкой);
5. Просушивание посуды на специальных полках или решетках.
Не допускается к употреблению столовая и чайная посуда с трещинами и отбитыми краями.

Режим мытья стеклянной посуды

1. механическая очистка;

2. мытье с применением разрешенных моющих средств и обеззараживание. Обеззараживание посуды производят в специально выделенной маркированной емкости методом кипячения в течение 15 минут или погружения в течение 30 минут в 0,5% раствор хлорамина, 0,1% раствор сульфохлорантина, 1% дихлор-1, 0,05% дезоксон-1.

3. ополаскивание посуды во 2-м гнезде ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град.С;

4. просушивание посуды на специальных полках или решетках.



Режим мытья столовых приборов, разделочных досок и ножей

1. механическая очистка;
2. мытье с применением разрешенных моющих средств и обеззараживание. В 1-е гнездо ванны добавляют моющее и дезинфицирующее средства или обеззараживание приборов осуществляют методом кипячения в течение 15 минут, прокаливания в течение 2-3 минут или погружения в течение 30 минут в 0,5% раствор хлорамина, 0,1% раствор сульфохлорантина, 1% дихлор-1, 0,05% дезоксон-1;
3. ополаскивание приборов во 2-м гнезде ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град.С;
4. просушивание приборов.



Режим мытья кухонной посуды

1. Кастрюли, ведра, термосы очищают от остатков пищи, моют горячей водой (50 градусов) с применением разрешенных моющечистящих средств, затем ополаскивают горячей водой не ниже 65 градусов.
2. Мочалки для мытья посуды и ветошь для протирки столов по окончании уборки промывают горячей водой с добавлением моющих средств, споласкивают, кипятят в течение 15 минут (или замачивают в 0,5% осветленном растворе хлорной извести или 1% растворе хлорамина на 60 минут), затем сушат и хранят в специально выделенном месте.
3. Уборочный материал после мытья полов заливают 0,5% осветленным раствором хлорной извести или 1% раствором хлорамина на 60 минут (в том же ведре, которое использовалось для уборки), далее прополаскивают в воде и сушат.

4. Разделочные доски и ножи должны быть промаркированы ("Х" хлеб, "М" - масло), хранят поставленными на ребро на стеллажах или в специальных кассетах.
5. Остатки пищи обеззараживают методом кипячения в течение 15 минут от момента закипания или засыпают (сухой хлорной известью, сухой известью белильной термостойкой). Бачки и ведра после удаления продезинфицированных отходов промывают 2% раствором кальцинированной соды, ополаскивают горячей водой и просушивают.
6. Ежедневно производят тщательную уборку помещений: подметание влажным способом, мытье полов, удаление пыли, протирание мебели, радиаторов, дверей, подоконников, мытье и дезинфекцию раковин, уборочного инвентаря.
7. После каждой раздачи пищи производят уборку буфетной и столовой с применением растворов дезинфицирующих средств.

8. Ежеженедельно с применением моющих и дезинфицирующих средств должно проводиться мытье стен, дверей, радиаторов, осветительной аппаратуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц производится генеральная уборка с дезинфекцией помещений.

9. Для дезинфекции помещений (полов, стен, дверей и т.п.) применяется 1% осветленный раствор хлорной извести или 0,5% раствор хлорамина.

10. Весь уборочный инвентарь должен быть промаркирован, храниться отдельно в специально выделенных шкафах или стенных нишах.

Ветошь, моющие и дезинфицирующие средства должны храниться в промаркированных емкостях в специально отведенных местах.

11. В целях недопущения залета мух окна (фрамуги) и вентиляционные отверстия закрывают металлической (капроновой) сеткой с размером ячеек 2 x 1,2 мм.

12. Перед проведением работ по дезинфекции пищевые продукты и посуду следует убрать в закрытые шкафы. После окончания указанных мероприятий необходимо провести тщательную уборку.

СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».