

Инструкция

по проведению мероприятий для профилактики COVID в столовой.

1. По окончании рабочей смены проводятся проветривание и влажная уборка с использованием дезинфекционных средств (мытьё столов, обработка столов, стульев, ручек окон и дверей, раковин для мытья рук).
2. Для уничтожения микроорганизмов необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфекционного средства в соответствии с инструкцией. При необходимости после обработки поверхность промывают водой и высушивают с помощью бумажных полотенец.
3. Обработка посуды проводится по графику, используются необходимые дезинфекционные средства. При использовании посудомоечной машины дополнительная обработка посуды не требуется.
4. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах проводится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65 °С в течение 90 минут.
5. Для дезинфекции можно использовать натриевую соль, перекись водорода, изопропиловый спирт, этиловый спирт, используя для этого инструкцию по применению.
6. Дезинфицирующие средства хранить в упаковках изготовителя в сухом, прохладном, затемненном месте, недоступном для детей.
7. Воздух обрабатывается с помощью облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.