

Мийте посуд правильно!

1

Звільніть столовий посуд від залишків їжі за допомогою щітки

2

Замочіть у воді температурою $+50\ldots+60\text{ }^{\circ}\text{C}$ з мийним засобом у першому відділенні мийної ванни

3

Ополосніть гарячою проточною водою не нижче $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$ у другому відділенні мийної ванни

4

Спершу вимийте чашки, потім — тарілки і насамкінець — столові прибори

5

Просушіть чистий столовий посуд на ґратчастих полицях. Не витирайте його

6

Під час карантину прокип'ятіть або знезаразьте столовий посуд і прибори після того, як помієте в духовій шафі. За гострих кишкових інфекцій мийте протягом 25 хв після закипання, за вірусного гепатиту А — 45 хв

7

Вимийте дошки та ножі з мийним засобом, ополосніть гарячою проточною водою температурою +65 °С та просушіть їх на ґратчастих полицях

8

Вимийте стіл і мийну ванну з мийним засобом

9

Виперіть з мийним засобом ганчірку для миття посуду, прополощіть і висушіть її. Промийте, сполосніть і висушіть щітку та йоржик

10

Зберігайте столовий посуд у закритих шафах, а столові прибори — в ємкостях, ручками догори. Розноси для зберігання чистих чашок та ємкості для столових приборів мийте не рідше рази на день

Примітка. Складено відповідно до Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої наказом МОН, МОЗ від 17.04.2006 № 298/227.