

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного комитета
МАДОУ детского сада №460
К.В.Бородина/

Протокол № 13 от «28» мая 2021г.



УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МАДОУ детского сада №460
В.А.Соломенникова/

Приказ № 40в от «28» мая 2021г.



Инструкция по мытью рук перед приготовлением пищи

Перед тем как приступить к работе с продуктами питания, посудой, или оборудованием необходимо вымыть руки жидким мылом на мойке, предназначенной для мытья рук, а затем обработать кожу рук дезинфицирующим средством.

1. Для мытья рук необходимо использовать **жидкое дезинфицирующее мыло «Манусепт –Проф»**, которое представляет собой готовый к применению препарат. Средство не нужно дополнительно разбавлять и активировать.

Жидкое мыло наносят на увлажненную кожу обеих рук в количестве 3мл (2 нажатия на помпу). Намыливают руки (кисти, запястья, предплечья) и обрабатывают полученной пеной в течение 1 минуты, особое внимание следует уделять области вокруг ногтей, под ногтями и между пальцами. После чего пену тщательно смывают проточной водой. Руки вытирают чистым полотенцем.

2. Затем на кисти рук наносят 5 мл (3 нажатия на помпу) **дезинфицирующего средства (кожный антисептик) «Манусепт Дез»** и втирают его в кожу рук в течении 2,5 минут, после этого снова наносят 5 мл средства на кисти рук и втирают в течении 2,5мин (поддерживая кожу рук во влажном состоянии).
Общее время обработки составляет не менее 5мин.

После обработки рук, следите за тем, чтобы ник чему не прикасаться по дороге на свое рабочее место, иначе необходимо мыть руки снова.