

Утверждаю
Заведующий МБДОУ № 293
Л.В.Рвачева
Приказ по МБДОУ № 293
от 09.01.2018г. № 11

Инструкция по режиму уборки в пищеблоке.

1. Ежедневно в помещениях пищеблока производится:

- мытье полов;
- удаление пыли;
- протирание радиаторов;
- протирание подоконников.

Текущая уборка производится после каждой раздачи пищи путем влажной уборки с последующей обработкой дезинфицирующим р-м 0,2% р-м сульфохлорантина в конце рабочего дня.

2. Еженедельно производится:

- мытье стен;
- мытье жалюзи с дезраствором;
- мытье осветительной аппаратуры;
- очистка стекол от пыли и копоти.

3. Ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря растворами дезинфицирующих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

Уборочный инвентарь: ведра, щетки, тряпки отдельно для горячего цеха, для холодного, для кладовой, для подсобных помещений. Весь инвентарь должен быть промаркирован. Хранить его следует отдельно в закрытых специально выделенных шкафах. Ведра и ветошь для мытья полов в туалете должны иметь сигнальную маркировку и храниться в специально отведенном месте.

Ветошь для уборки полов после использования замачивается в ведре «Для уборки полов» на 60 минут в дезрастворе, затем промывается горячей водой, просушивается и убирается в специальный шкаф.

Для уборки в пищеблоке используется темный халат, имеющий соответствующую маркировку. При работе с моющими и дезсредствами использовать резиновые перчатки.

Инструкция по режиму мытья посуды и обработке инвентаря в пищеблоке.

Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по режимной инструкции.

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться только по назначению.

1. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в ванне с соблюдением следующего режима:

- в первой секции – мытье щетками водой с температурой не ниже 40⁰ с добавлением моющих средств;