

ТЕКУЩАЯ И ГЕНЕРАЛЬНАЯ УБОРКА ПИЩЕБЛОКА В ФИЛИАЛЕ МБОУ СОШ С.СУАДАГ В С.ХАТАЛДОН



Чистота – залог здоровья! Чистота всем нравится, да не у всех получается!

От содержания пищеблока во многом зависит безопасность питания детей.

Очень важно, чтобы уборка пищеблока проводилась постоянно, своевременно и по мере необходимости.

Требования к уборке помещений пищеблока регламентируются санитарно-эпидемиологическими правилами.

Санитарная обработка производственных столов:

СанПин 2.4.1.3049-13, п.13.17. Рабочие столы в пищеблоке и в обеденном зале после каждого приема пищи моют горячей водой, с использованием моющих средств, мочалок, щетки, ветоши.

В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Ветошь, для протирания столов после использования, стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

В емкости «Чистая ветошь» хранится чистая сухая ветошь.

Для мытья столов используется специальная промаркированная емкость, которая хранится в специально отведенном месте и используется по мере необходимости. В емкость с горячей водой 45С наливается раствор моющего средства из расчета 5 мл на 1 л воды и с помощью чистой ветоши, смоченной в моющем растворе, столы тщательно промываются чистой горячей водой и протираются насухо.

Для дезинфекции производственных столов для сырой продукции в конце рабочего дня используется промаркированная емкость. Для дезинфекции столов применяется разрешенное для этих целей дезинфицирующее средство. Рабочий раствор дезинфицирующего средства готовится в концентрации согласно инструкции по применению дезинфицирующего средства. Через 30 минут после протирания столов дезинфекционным раствором они промываются горячей водой с моющим средством, затем чистой водой и вытираются насухо.

В конце рабочего дня вся использованная ветошь для столов простирывается с использованием моющего средства и кипятится в течение 20 минут в промаркированной емкости.

Санитарная обработка полов пищеблока:

СанПин 2.4.1.3049-13, п.13.19. В помещении пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, оборудования.

Для уборки каждого помещения используется отдельный промаркированный уборочный инвентарь. По окончании уборки, весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде. Хранение уборочного инвентаря осуществляется в специально отведенном месте. Хранение уборочного

инвентаря в производственных помещениях не допускается. Уборка полов осуществляется только влажным способом. Использование веников при уборке не допускается.

Генеральная уборка помещений пищеблока:

СанПин 2.4.1.3049-13, п.13.19... Каждую пятницу проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией помещений, оборудования и инвентаря с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

Генеральная уборка пищеблока:

- приготовление уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств;
 - использование специальной спецодежды, резиновых перчаток, маски;
 - удаление отходов из помещения;
 - отключение от сети холодильного и электроприборов;
 - обеспечение свободного доступа к стенам и полу за ними (отодвигание столов);
 - мытье всех поверхностей стеллажей, столов и оборудования с использованием моющих и дезинфицирующих средств;
 - мытье стен с использованием моющих и дезинфицирующих средств, с тщательной обработкой мест, прилегающих к выключателям, дверным ручкам, наличникам, раковине для мытья рук;
 - мытье окон теплой водой с добавлением 1 столовой ложки нашатырного спирта на 1 литр воды;
 - обработка пространства за отопительными батареями и внутри них ершом, смоченным моющим и дезинфицирующим раствором;
 - мытье полов дезинфицирующим раствором с добавлением моющих средств;
 - смывание дезинфицирующего раствора со всех поверхностей и оборудования чистой водой;
 - расстановка мебели по своим местам;
 - обработка уборочного инвентаря;
 - проветривание помещения в течение 30 мин;
- Использование дезинфицирующих средств осуществляется строго в соответствии с инструкцией по применению.

Санитарная обработка емкости для отходов:

СанПин 2.4.1.3049-13, п.13.18. Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированную специальную тару с крышками, очистка проводится по мере заполнения ее не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня специальная тара промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

С целью наименьшего загрязнения тары для отходов используются одноразовые полиэтиленовые пакеты. После удаления отходов вместе с полиэтиленовым пакетом, ведро обрабатывается в соответствии с санитарными требованиями.

Г Р А Ф И К

проведения генеральной уборки пищеблока и обеденного зала филиала МБОУ СОШ с. Суадаг в с.Хаталдон

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений.	Каждую пятницу.
	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	2 раза в год