Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

Абатская средняя общеобразовательная школа №1

|  |  |
| --- | --- |
| «Согласовано» Председатель ПК  Абатская СОШ №1  Новожилова О.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_2021г. | «Утверждено»  Директор МАОУ  МАОУ Абатская СОШ №1 Е.В.Бажина\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г Приказ № 116 –од от 29.04.2021. |

**Инструкция по уборке помещений пищеблока**

Текущая уборка и текущая дезинфекция должна производиться постоянно, своевременно и по мере необходимости.

Генеральная уборка проводится после каждой смены с применением дезинфицирующих растворов по вирусному режиму.

|  |  |
| --- | --- |
| Требования к уборочному инвентарю для проведения уборки | 1. Выделяется отдельный уборочный инвентарь: ведра для пола, тазики для пыли, швабры для каждого цеха;  2. Для санузла выделяется отдельный уборочный инвентарь с сигнальной маркировкой красного цвета. |
| Маркировка уборочного инвентаря | 1. Уборочный инвентарь должен быть промаркирован в зависимости от места использования: «Горячий цех» или «ГЦ»; «Мясорыбный» или «МРЦ»; «Овощной» или «ОЦ»; «Холодный цех или «ХЦ» и т.д. |
| Периодичность проведения текущей уборки помещений  (протирание поверхностей – производственные столы, подоконники, дверные ручки, оборудование, мытье пола) | 1. Текущую уборку производственных помещений проводить после каждой технологической операции:   * протирание поверхностей (производственные столы, подоконники, дверные ручки, оборудование и другие доступные поверхности) с применением моющих и дезинфицирующих средств с концентрацией по вирусной инфекции; * мытье полов с применением дезинфицирующих средств с концентрацией по вирусной инфекции.   2. Текущую уборку вспомогательных помещений с протиранием дверных ручек проводить после раздачи каждого приема пищи, с применением дезинфицирующих средств с концентрацией по вирусной инфекции.  3. Включать бактерицидные излучатели после проведения уборки.  4. Окончательную уборку (в конце рабочей смены) проводить во всех помещениях пищеблока и склада.  5. Перед началом рабочей смены дезинфицирующие коврики каждого производственного помещения должны быть пропитаны дезинфицирующим средством с концентрацией по вирусной инфекции. |
| Заполнение производственной документации о проведении текущей уборки | 1. Отметка о проведении текущей уборки помещений пищеблока указывается в чек листах санитарной уборки помещений.  2. Отметка о проведении пропитки дезинфицирующих ковриков указывается в чек листе по обработке дезинфицирующих ковриков. |
| Обработка уборочного инвентаря в конце рабочей смены | 1. Весь уборочный инвентарь промывается водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств с концентрацией по вирусной инфекции, просушивается на сушильных устройствах. В чистом виде хранится в подвешенном виде (ворс щеток для пола должен находиться не выше 40 см от пола) в специально отведенных местах.  2. Места хранения уборочного инвентаря обозначены информационными табличками «Уборочный инвентарь».  3. Уборочный инвентарь, предназначенный для туалетов, хранится в туалете. |
| Приготовление рабочих растворов дезинфицирующих средств с концентрацией по вирусной инфекции | 1. Наличие в каждом цехе емкостей с крышками, с рабочими растворами дезинфицирующих средств с концентрацией по вирусной инфекции.  2.Рабочие растворы дезинфицирующих средств готовят ответственные лица по мере необходимости, непосредственно перед применением.  3.На емкости, в которой осуществляется хранение дезинфицирующего раствора, указывается: наименование, концентрация, дата приготовления и срок годности раствора, ФИО.  4.Инструкция по приготовлению рабочих растворов дезинфицирующих средств должна быть вывешена в месте приготовления растворов. |
| Мытье посуды | Столовая посуда и столовые приборы моются в соответствии с инструкцией ручным способом или с использованием посудомоечной машины с использованием дезинфицирующих растворов и дезинфицирующим эффектом. Столовые приборы прожариваются. |