

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПК

Н.В. Дергунова

«02» 02 2024г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы

Н.В. Мельничук

«02» 02 2024 г.

Инструкция

по проведению текущей уборки в пищеблоке в 2024- 2025 году.

1. Ежедневно в помещениях пищеблока производится:
 - мытье полов;
 - удаление пыли и паутины;
 - протирание радиаторов;
 - протирание подоконников.
2. В конце каждого рабочего дня бочки и металлические ведра для сбора отходов и мусора очищаются, промываются 2%-ным раствором кальцинированной соды, ополаскиваются и просушиваются. Для мытья следует использовать отдельный трап с бортиком, обложенным плиткой, душевой поддон или моечную ванну (в комнате для уборочного инвентаря, в тамбуре камеры пищевых отходов или другом специально выделенном месте).
3. Виды работ , которые производится на пищеблоке :
 - мытье стен и окон - 2 раза в неделю;
 - мытье осветительной аппаратуры – 1 раз в 2 месяца;
 - очистка варочных панелей, плит – ежедневно;
 - мытье столов и стульев сверху и изнутри – 1 раз в неделю;
 - борьба с мухами и грызунами – постоянно;
 - очистка вытяжных вентиляционных решеток – ежемесячно;
 - мытье столов и уборка зала – после каждого приема пищи.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению «Дез Хлор».

4. Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами, просушивается и убирается в специальный шкаф. В холодном цеху хранятся ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой, в горячем цеху – ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой.
5. Для уборки в пищеблоке используется темный халат, имеющий соответствующую маркировку.