

Утверждаю  
заведующий  
МБДОУ №220  
С.В. Чумак  
09.01.2017

### **Правила проведения ежедневной дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря пищеблока МБДОУ № 220.**

Настоящие правила разработаны в соответствии с действующими санитарными правилами на объектах общественного питания (Требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания, регламентируют СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, с изм. и доп. № 1-4):

Текущую дезинфекцию помещений необходимо проводить с использованием дезинфицирующих средств (сульфохлорантин «Д»).

Разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) после каждой технологической операции механически очищаются, моются горячей водой с моющими средствами, ополаскиваются горячей проточной водой.

Столовая посуда и приборы обрабатываются в конце рабочего дня, погружаются в раствор дезинфицирующих средств (ванны для обработки посуды должны быть вымерены и промаркированы).

Производственные столы в конце рабочего дня обрабатываются моющими и дезинфицирующими средствами.

Ванны для мытья инвентаря, посуды регулярно обрабатывают-промывают горячей водой с применением дезинфицирующих средств.

Полы в производственных помещениях моются по мере необходимости в процессе работы и после ее окончания. При мытье полов рекомендуется пользоваться двумя ведрами. Сначала в ведре с моющим средством смачивают уборочную ветошь и протирают ею пол, затем тряпку погружают в ведро с чистой водой, ополаскивают и еще раз протирают пол.

Для уборки помещений разных категорий( производственных, складских, вспомогательных) необходимо использовать специальный инвентарь. Инвентарь должен быть промаркирован.

Генеральная уборка проводится (не реже раза в месяц) с дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

### **Правила мытья полов пищеблока МБДОУ № 220.**

Мытье полов в производственных помещениях проводят по мере необходимости в процессе работы и по ее окончании. В производственных цехах, где полы загрязняются жиром, их моют горячими мыльно-щелочными растворами, после чего дезинфицируют. При мытье рекомендуется пользоваться двумя ведрами. Сначала в ведре с моющим раствором смачивают уборочную ветошь (тряпку) и протирают ею пол, затем тряпку погружают в ведро с чистой водой, ополаскивают и еще раз протирают пол. Для уборки помещений разных категорий- производственных, складских, вспомогательных необходимо использовать специальный инвентарь. Он должен быть надлежащим образом промаркирован и закреплен за соответствующим производственными, вспомогательными и подсобными помещениями.