МЕДИЦИНСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ДОУ

Как проводить генеральную уборку пищеблока

I. Подготовительный этап

- Надеть спецодежду, предназначенную для уборки помещений пищеблока, резиновые перчатки, при необходимости маску.
- Достать из мест хранения моющие и дезинфицирующие средства, уборочный инвентарь: ведра, тазы, емкости, швабры, щетки, мусорные мешки, тряпки.
- Приготовить рабочие растворы дезинфицирующих и моющих средств, как при текущей уборке.
- Собрать и вынести отходы в мусоросборник.
- Промыть и просушить мусорные корзины, вставить новый полиэтиленовый пакет для сбора мусора.
- Отключить от сети технологическое оборудование и электроприборы.
- Обезопасить электророзетки, выключатели и осветительную арматуру. Не допускать попадания влаги внутрь.
- Отодвинуть по необходимости и возможности мебель и оборудование, обеспечить свободный доступ к стенам и плинтусам.
- Внести уборочный инвентарь и рабочие растворы в помещение пищеблока.
- Открыть фрамуги или окна.

II. Этап уборки, мойки и дезинфекции

- Очистить путем орошения или протирания потолки, наружные поверхности вентиляционных коробов и решеток.
- Очистить наружные элементы светильников.
- Удалить паутину и пыль с поверхностей оборудования, мебели.

- Помыть стены.
- Промыть снаружи и внутри окна при наличии загрязнений.
- Обработать пространство за отопительными батареями и внутри них ершом.
- Очистить и вымыть кухонное технологическое оборудование, кроме оборудования, которое повара убирают сами.
- Очистить и отполировать смесители и раковины (ванны).
- Очистить канализационные трапы с использованием специальных химических средств.
- Помыть мебель.
- Тщательно промыть часто загрязняющиеся поверхности: ручки и наличники дверей, шкафов, выключатели.
- Закрыть помещение на время экспозиции согласно инструкции изготовителя дезсредства. После экспозиции смыть раствор водой и чистой тряпкой.
- Провести сухую уборку пола.
- Помыть полы, места скопления пыли: у плинтусов, подоконников, радиаторов, под стеллажами, подтоварниками.

III. Заключительный этап

- Проветрить помещения не менее 30 минут.
- Обеззаразить с помощью бактерицидного оборудования воздух помещений для приготовления холодных изделий и порционирования блюд.
- Расставить мусорные корзины.
- Расставить мебель, подключить технологическое оборудование и электроприборы.
- Промыть уборочный инвентарь с использованием моющих и дезсредств, просушить и убрать в место хранения.
- Сделать запись в журнале генеральных уборок.