МЕДИЦИНСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ДОУ

Как проводить текущую уборку пищеблока

- **Надеть спецодежду.** У сотрудника должны быть специальный халат, резиновые перчатки, при необходимости маска.
- **Достать из мест хранения моющие и дезсредства, уборочный инвентарь.** Это ведра, тазы, емкости, швабры, щетки, мусорные мешки, тряпки.
- **Приготовить в спецместе рабочие растворы дезсредств.** Следовать инструкции. На емкости с раствором указать: концентрацию, дату приготовления, предельный срок годности.
- **Обеспечить приток воздуха.** Открыть фрамуги или окна.
- **Удалить отходы.** Очистить мусорные корзины, промыть, просушить, вставить новые пакеты, вынести наполненные пакеты в мусоросборник.
- **Удалить паутину и пыль.** Очистить все горизонтальные и вертикальные поверхности, протереть их смоченной в рабочем растворе тряпкой.
- **Промыть тряпкой.** Промыть радиаторы, подоконники, ручки, поручни, столы, спинки стульев, выключатели.
- **Выдержать время экспозиции.** При необходимости после обработки поверхность промыть водой, высушить с помощью бумажных полотенец.
- **Провести сухую уборку.** Пропылесосить пол.
- **Помыть пол.** Тщательно в местах скопления пыли: у плинтусов, подоконников, радиаторов, под стеллажами, подтоварниками.
- **Обеззаразить воздух.** Включить бактерицидные установки в помещениях для приготовления холодных изделий и порционирования блюд. Остальные помещения проветрить.
- **Промыть и просушить уборочный инвентарь.** С использованием моющих и дезсредств.
- **Убрать инвентарь.** В специальное место хранения.
- **Расписаться.** Поставить подпись в графике уборки.