

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ «Колосок»

с. Уютное

О.В. Кирничок



График генеральной уборки пищеблока

№	Дни недели	Наименование помещений
1	Понедельник	Раздаточная, моющий цех
2	Вторник	Горячий цех, помещение для обработки яиц.
3	Среда	Холодный цех, мясо-рыбный цех
4	Четверг	Овощной цех, цех первичной и вторичной обработки
5	Пятница	Подсобное помещение (тамбур, коридор, разгрузочная).

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с

последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

1. Столовую посуду моют в 2-гнездных ваннах по следующей схеме: удаление

остатков пищи в специальные промаркированные ёмкости (бочки) для отходов;

при возникновении случаев инфекционных заболеваний – замачивание в

дезинфицирующем растворе (на основании предписаний, выданных органами

Роспотребнадзора);

Первая ванна — мытье очищенной посуды в воде (температура не ниже 40 °С) с

добавлением моющего средства, предназначенного для обработки столовой посуды

в детских учреждениях в соответствии с инструкцией по применению (посуда

замачивается на 20 минут — 50 гр. «Дехлор». (1 табл. на 10 л. воды);

ополаскивание посуды горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) с

помощью гибкого шланга с душевой насадкой. Просушивают столовую посуду на

решчатых полках. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье

полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников с применением

моющих средств (200 гр мыльно-содового раствора на 10 литров воды);

ежедневно с применением моющих средств проводят мытье стен, дверей,

осветительной арматуры, очистку стекл от пыли и копоти и т. п.

С графиком ознакомлен: _____