

Как проводить генеральную уборку помещений 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 и т. д.
- 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 (исключение – оборудование, которые убирают повара 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 и т. п.
- Закрыть помещение на время экспозиции согласно инструкции изготовителя дезсредства. После экспозиции смыть раствор водой и чистой тряпкой
- Провести сухую уборку пола
- Помыть полы. Тщательно промыть места скопления пыли: у плинтусов, подоконников, радиаторов, под стеллажами, подтоварниками и т. п.

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