

Как проводить текущую уборку помещений пищеблока

ЕЖЕДНЕВНО

- Надеть спецодежду, предназначенную для уборки помещений пищеблока, резиновые перчатки, маску
- Достать из мест хранения моющие и дезинфицирующие средства и уборочный инвентарь: ведра, тазы, емкости, швабры, щетки, мусорные мешки, тряпки и т. д.
- Приготовить в спецместе рабочие растворы дезинфицирующих средств по инструкции производителя. На емкости с рабочим раствором указать: концентрацию, дату приготовления, предельный срок годности
- Открыть фрамуги или окна в помещениях пищеблока
- Удалить отходы из мусорных емкостей, промыть и просушить, вставить новый полиэтиленовый пакет для сбора мусора, вынести наполненные пакеты в мусоросборник
- Удалить паутину и пыль со всех горизонтальных и вертикальных поверхностей, протереть их смоченной в рабочем растворе тряпкой
- Обработать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции и аппараты по приготовлению напитков в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств
- Выдержать время экспозиции и при необходимости после обработки поверхность промыть водой и высушить с помощью бумажных полотенец
- Провести сухую уборку пола
- Помыть полы. Тщательно в местах скопления пыли: у плинтусов, подоконников, радиаторов, под стеллажами, подтоварниками и т. п.
- Обеззаразить с помощью бактерицидного оборудования воздух помещений для приготовления холодных изделий и порционирования блюд, остальные помещения проветрить
- Промыть уборочный инвентарь с использованием моющих и дезсредств, просушить
- Убрать уборочный инвентарь в место хранения
- Расписаться в графике уборки

ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Убрать обеденные столы