

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
СП МБОУ СОШ №2
г. Алагира
М.В. Цаллагова
« 01 » 09 2020 г.

Правила проведения генеральной уборки пищеблока СП МБОУ СОШ №2 г. Алагира

Задачами генеральной уборки в пищеблоке СП МБОУ СОШ №2 г. Алагира являются устранение загрязнений технологического оборудования, которые могут стать причиной возникновения и распространения инфекционных заболеваний, а также удаление загрязнений, которые невозможно устранить в ходе текущей ежедневной уборки с применением обычных моющих средств.

Генеральная уборка в пищеблоке СП МБОУ СОШ № 2 г. Алагира проводится два раза в месяц, предусматривает **мероприятия ежедневной уборки**, а также дополнительные. Генеральную уборку осуществляют сотрудники. Для проведения генеральной уборки используются моющие и дезинфицирующие средства (дезинфектанты применяются в той же экспозиции и концентрации, что и при текущей дезинфекции), специально выделенный для данного помещения уборочный инвентарь: ведра, щетки, чистая ветошь.

1. Мероприятия по проведению генеральной уборки пищеблока

В перечень мероприятий по проведению генеральной уборки пищеблока входят:

- влажная уборка помещений пищеблока;
- обработка всех поверхностей с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- сбор и вынос мусора;
- удаление пыли с поверхностей и технологического оборудования;
- мытье рабочей зоны вытяжки;
- мытье кухонной бытовой техники (холодильника, плиты СВЧ);
- мытье стен;
- мытье кухонных шкафов;
- мытье окон (при необходимости).

2. Устройство, оборудование, содержание пищеблока

Устройство, оборудование, содержание пищеблока должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима

работы в дошкольных организациях. СанПиН 2.4.1.2660-10", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.07.2010 № 91, и санитарно-эпидемиологическим требованиям "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31. Пищеблок должен быть оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений зависит от типа организации питания.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Следует обратить внимание, что проверка сохранности и читаемости маркировки кухонного инвентаря, разделочных досок и оборудования является частью производственного контроля в пищеблоке. Каждая группа помещений пищеблока (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование и моечные ванны как источники повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудуются локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

3. Порядок проведения генеральной уборки пищеблока

Пошаговая инструкция проведения генеральной уборки пищеблока:

- Шаг 1. Надеть специальную одежду: халат, перчатки, маску (респиратор).
- Шаг 2. Отодвинуть установленные в помещении мебель и оборудование для обеспечения свободного доступа к панелям (стенам) и плинтусам.
- Шаг 3. Открыть форточку, фрамугу.
- Шаг 4. Протереть поверхности мебели, стен на высоту их окраски (на высоту имеющейся плитки) моющими средствами (содой, мылом) для удаления механических и других загрязнений с целью эффективного воздействия на обрабатываемые поверхности дезинфицирующего средства. Затем помещение (пол, стены), оборудование протереть ветошью, обильно смоченной одним из дезинфицирующих растворов.
- Шаг 5. Надеть чистую санитарную одежду (халат, перчатки, маску). Смыть дезинфицирующий раствор чистой (стерильной) ветошью, смоченной водопроводной водой.
- Шаг 6. Проветрить помещение в течение не менее 30 мин.
- Шаг 7. Отметить дату проведения генеральной уборки, указать используемое дезинфицирующее средство и его концентрацию (в процентах) в Журнале учета проведения генеральных уборок (приложение).
- Шаг 8. Провести дезинфекцию использованного уборочного инвентаря и ветоши.

4. Проведение генеральной уборки

1. В начале генеральной уборки в пищеблоке освобождают кухонную тару, посуду и

стеллажи от пищевых продуктов, сырья и пищевых отходов.

2. Кухонную посуду после освобождения от остатков пищи моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима:

- в первой секции - мытье щетками водой (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств;
- во второй секции - ополаскивание проточной горячей водой (температура не ниже 65 °С). Затем посуду просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

3. Перед размещением посуды стеллажи также промывают моющими средствами. При необходимости и при скоплении на стеллажах значительных загрязнений их обрабатывают хлорсодержащими средствами для растворения загрязнений с последующим их удалением. При использовании хлорсодержащих моющих и дезинфицирующих средств в пищеблоке особенно важно тщательно смыть их остатки с обработанных поверхностей. После обработки и промывки стеллажей на них выставляется чистая кухонная посуда.

4. В ходе генеральной уборки столовую и чайную посуду проверяют на наличие сколов и трещин. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую, а также столовые приборы из алюминия.

5. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна).

6. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

7. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь промывают с добавлением моющих средств в ванне с горячей водой (не ниже 40 °С), а затем ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, после чего просушивают на решетчатых стеллажах или полках. При использовании деревянных досок и инвентаря необходимо следить за своевременным очищением от заусенцев и трещин, в которых могут скапливаться остатки пищи.

8. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

9. Рабочие столы в пищеблоке моют горячей водой с добавлением моющих средств специальной ветошью. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Моечную обменной тары оборудуют ванной большого размера или трапом с бортиком, облицованными керамической плиткой. Ведра и бачки очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2%-ным раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

10. Стены помещений пищеблока, кладовой для овощей, охлаждаемых камер, моечной обрабатывают с применением моющих и дезинфицирующих средств.
11. Стены должны быть облицованы глазурованной плиткой или аналогичным материалом, безвредным для здоровья, на высоту 1,5 м; в заготовочной пищеблока - на высоту 1,8 м.
12. Оборудование, установленное в пищеблоке, в ходе генеральной уборки также обрабатывается моющими средствами, возможно применение хлорсодержащих средств.
13. К проведению генеральной уборки рекомендуется приурочить дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организаций, если данные мероприятия запланированы программой производственного контроля.
14. Уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств должна осуществляться при открытых фрамугах или окнах, особенно в том случае, когда используются порошкообразные средства. Особое внимание в ходе генеральной уборки уделяют местам скопления пыли (полам у плинтусов и под мебелью, подоконникам, радиаторам и т. п.) и часто загрязняющимся поверхностям (ручкам дверей, шкафов, жесткой мебели, выключателям и др.).
15. Емкости с растворами дезинфицирующих и моющих средств должны иметь крышки, четкие надписи с указанием названия средства, его концентрации, назначения, даты приготовления. Для готовых к применению средств, разрешенных для многократного использования, указывают дату его разведения. Все дезинфицирующие и моющие средства должны иметь инструкцию по их использованию и применяться в соответствии с ней.
16. По ходу генеральной уборки моют осветительную арматуру, подоконники, радиаторы отопления, с них удаляют пыль и загрязнения. Завершают генеральную уборку мытьем полов. Дезинфицирующие растворы и моющие средства хранят в местах, предотвращающих их контакт с пищевыми продуктами.
17. После обработки поверхностей и оборудования с помощью моющих и дезинфицирующих средств должно быть исключено даже | минимальное наличие остатков средств на поверхностях в целях предотвращения их попадания в пищу при приготовлении блюд. Для этого столы и оборудование после их обработки тщательно промывают водой чистой ветошью.
18. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

5. Выбор дезинфицирующего средства

Дезинфицирующие средства, используемые в пищеблоках ОУ, должны соответствовать требованиям к применению дезинфицирующих средств в

общеобразовательных учреждениях. Важным критерием выбора средства является спектр его действия, в частности, не только антимикробное, но и вирулицидное, направленное против таких вирусов, как ротавирусы, энтеровирусы, норволк-вирусы, ЕСНО-вирусы, вирусы гепатита А, гриппа (включая птичий), ОРВИ и т. п. Выбранное дезинфицирующее средство должно действовать также в отношении микобактерий, хламидий и грибов.

При проведении дезинфекции в пищеблоке следует избегать применения хлор-содержащих дезинфицирующих средств на поверхностях, контактирующих с пищевыми продуктами. Дезинфицирующие средства должны быть разрешены для применения на объектах общественного питания, иметь свидетельство государственной регистрации, сертификат соответствия и инструкцию по применению. Важно знать спектр антимикробного действия дезинфицирующего средства, концентрацию, время обеззараживания, уровень растворимости в воде, способы применения (протирание, погружение, орошение), токсичность (можно использовать средства только 4-го класса), характер влияния на обрабатываемые объекты (материал, из которого изготовлены поверхности и предметы, их размеры, наличие загрязнений органической и неорганической природы), установленную кратность обработки.