

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа с.Синдзикау им.А.Т.Гапбаева
Дигорского района РСО-Алания



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МКОУ ООШ с.Синдзикау
Езеев Р.Х. Езеев Р.Х.

«01» сентября 2020 г.

**Правила проведения генеральной уборки пищеблока
МКОУ ООШ с.Синдзикау**

Задачами генеральной уборки в пищеблоке МКОУ ООШ с.Синдзикау 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 МКОУ ООШ с.Синдзикау проводится один раз в месяц, предусматривает **мероприятия ежедневной уборки**, а также дополнительные. Генеральную уборку осуществляют сотрудники МКОУ ООШ с.Синдзикау. 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 и пр.);
- мытье стен;
- мытье кухонных шкафов;
- стирка штор или жалюзи (при их наличии);
- мытье окон (при необходимости).

2. Устройство, оборудование, содержание пищеблока