**Пошаговая инструкция по генеральной уборке.**

 Основные задачи проведения генеральной уборки в пищеблоке - 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 в ДОЛ проводится один раз в месяц.

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.

 В начале генеральной уборки в пищеблоке освобождают кухонную тару, посуду и стеллажи от пищевых продуктов, сырья и пищевых отходов.

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). Для ополаскивания посуды (в т. ч. столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой. Затем посуду просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

- 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 необходимо тщательно смыть их остатки с обработанных поверхностей. После обработки и промывки стеллажей на них выставляется чистая кухонная посуда.

- 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.

- Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

- 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.

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

- 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.).

- 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.

- 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.

- После обработки поверхностей и оборудования с помощью моющих и дезинфицирующих средств тщательно промывают водой и протирают чистой ветошью

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп: хлорактивные натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты — в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06%, хлорамин Б — в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0%), кислородактивные перекись водорода в концентрации не менее 3,0%, катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ) — четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5%), третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05%), полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2%), спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки. небольших по площади поверхностей — изопропиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе), и другие.

Проводить контроль концентрации дезинфицирующих средств в рабочих растворах.

При проведении заключительной дезинфекции способом орошения используют средства индивидуальной защиты (СИЗ). Органы дыхания защищают респиратором, глаза — защитными очками или используют противоаэрозольные СИЗ органов дыхания с изолирующей лицевой частью.

Иметь в обязательном порядке ЕЖЕДНЕВНО!

1. Емкость для мытья столов в зале ,
2. Емкость для уборки оборудования на производстве (ХЦ, МЦ…),
3. Емкость для уборки склада и холодильного оборудования;
4. Тару для замачивания и кипячения ветоши,
5. Тару ЧИСТАЯ ВЕТОШЬ ,
6. Тару для кипячения банок,
7. Тару с крышкой для хранения дез. ср-в.
8. Выделить место для их хранения отдельно от пищевых продуктов.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Инструкция обработки упаковок пищевых продуктов

* После приема сырья протереть упаковку продукта и дать ей высохнуть на воздухе;
* обработку упаковки осуществлять в перчатках, рекомендуется не использовать полученные продукты в течение 3-х дней (дать им "отлежаться");
* обязательно промывать крышку у консервы;
* для бумажной упаковки: «отлежаться»;
* для пластиковой упаковки: транспортная упаковка - её необходимо сразу снять или тщательно промыть продукт (банки, пластиковую тару потребителя) с моющим или дезинфицирующим средством;
* после того, как разобрали сырье и упорядочили хранение в кладовых, вымыть руки с мылом и дез средством.

Инструкция по обращению и утилизации использованных масок и перчаток.

1. Снимаем сперва перчатки

- первую перчатку снимаем захватывая ее второй рукой через середину ладони и выворачивая внутрь;

- вторую перчатку уже чистым пальцем поддеваем у запястья под перчатку и так же выкручиваем внутрь;

Вбрасываем бесконтактно в специальный контейнер обеспеченный полиэтиленовым пакетом;

2. Затем снимаем маску чистыми руками с ушей – не хватая руками за саму маску;

(не прикасаясь к центральной части, но отодвигая за ушные петли).

Вбрасываем бесконтактно в специальный контейнер обеспеченный полиэтиленовым пакетом;

3. После необходимо вымыть руки и продезинфицировать;

4. Опорожнение мусорного контейнера осуществляется дворники или подсобным работником;

5. Мойка, дезинфекция и просушивание контейнера.

Если перчатки и маска текстильные – стирать при температуре не ниже 65 гр, после сушки маску прогладить утюгом.