

Н.М.
Захаров

Подписано
цифровой
подписью: Н.М.
Захаров
Дата: 2022.04.05
15:22:29 +03'00'

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ «Средняя общеобразовательная
школа №10» г.Канаш _____ Захаров Н.М.

Правила содержания пищеблока МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №10» г.Канаш для заведующей и работников столовой.

Содержите пищеблок так, чтобы его состояние отвечало требованиям санитарных норм. Для этого мойте посуду, приборы, столовый инвентарь, собирайте отходы, проводите текущую и генеральную уборку, дезинфекцию.

Как обрабатывать посуду

Обрабатывайте посуду, оборудование, уборочный инвентарь и помещения пищеблока в соответствии с инструкцией. Ознакомьте с ней работников и разместите в доступном месте в моющих помещениях.

Чтобы обрабатывать ручным способом, в инструкции укажите:

- наименование моющих и дезинфицирующих средств;
- концентрацию средств и правила приготовления растворов;
- норму расхода средств;
- правила обработки;
- температуру воды в моечных ваннах и при приготовлении растворов. Используйте только зарегистрированные Роспотребнадзором дезинфицирующие и моющие средства.

В инструкции укажите те средства, которые используете в данный момент. Перечень некоторых моющих средств и режим их применения приводит Минздрав СССР в приложении № 7 к Методическим рекомендациям, утвержденным 13 марта 1987 г. № 4265-87.

Концентрацию средств установите в зависимости от эпидемиологической ситуации на основании предписания врача-эпидемиолога. Растворы готовьте в соответствии с инструкцией, которую указал производитель на конкретный препарат, и методическими рекомендациями по применению таких средств.

Как мыть посуду, приборы, столовый инвентарь

Всю посуду и столовый инвентарь пищеблока мойте в моечных помещениях для столовой и кухонной посуды. Для этого:

- 1) удалите остатки пищи в емкости для отходов;
- 2) в первой секции – помойте с добавлением моющих средств при температуре воды не ниже 40 °С – в детских садах и не ниже 45°С – в школах;
- 3) во второй секции – ополосните с помощью шланга с душевой насадкой проточной водой с температурой не ниже 65 °С.

Во время карантина очередность процессов обработки посуды поменяйте. После того как освободили посуду от остатков пищи, погрузите ее в дезинфицирующий раствор. Потом посуду обработайте как обычно. Не дезинфицируйте посуду, если отсутствует предписание врача-эпидемиолога.

Моечная для кухонной посуды

Кухонную посуду помойте щетками в двухсекционной ванне и просушите вверх дном на решетчатых полках. Храните посуду на стеллажах высотой не менее 0,35 м от пола – в детском саду и не менее 0,5 м от пола – в школе.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь подвергайте обработке после каждой технологической операции. Затем обдайте кипятком и просушите на стеллажах или полках. Храните на рабочих местах.

Металлический кухонный инвентарь помойте и прокалите в жарочном шкафу.

По окончании работы обработайте **механическое оборудование** и многократно ополосните. Мелкие детали прокипятите или прокалите в жарочном шкафу, а крупные – обработайте кипятком.

Моечная для столовой посуды

Чтобы **помыть столовую посуду**, используйте двухсекционную ванну – в детском саду, а в школе – трехсекционную ванну.

В школе столовую посуду повторно помойте во второй секции, а ополосните в третьей. Для повторного мытья применяйте моющие средства в количестве в два раза меньше, чем в первый раз.

Вымытую посуду просушите на специальных полках или решетках. Не укладывайте столовую посуду стопкой одна в одну сразу после обработки и не вытирайте ее полотенцем.

Храните посуду в закрытых шкафах или на решетках. Предварительно промаркированную столовую посуду для работников мойте и храните отдельно от той, которую используете для детей.

Чашки, стаканы и бокалы после обработки храните на чистых лотках или подносах в перевернутом виде.

После того как обработали **столовые приборы**, прокалите их в духовке или сухожаровом шкафу в течение 10 минут. Чистые приборы храните в специальных ящиках-кассетах ручками вверх. Кассеты, как и приборы, подвергайте санитарной обработке.

3) ерши после использования:

- промойте проточной водой;
- прокипятите 30 минут;
- высушите и храните в сухом виде.

Как собирать отходы

Пищевые отходы собирайте в промаркированные емкости с крышками. Тару храните в специально выделенном месте и освобождайте по мере заполнения, но не более чем на 2/3 объема.

Совет: в емкости помещайте одноразовые пакеты для сбора мусора.

Они уменьшат загрязнения емкостей, а также повысят гигиеничность сбора и вывоза мусора.

Мусор выносите в мусоросборники через выходы из пищеблока. При этом не допускайте, чтобы пищевые отходы проносили через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

Ежедневно в конце дня тару, независимо от наполнения:

- очищайте с помощью шлангов над канализационными трапами;
- промывайте раствором моющего средства;
- ополаскивайте горячей водой и просушивайте.

Мойте емкости в специальных помещениях. Например, в комнате для уборочного инвентаря или в тамбуре камеры пищевых отходов. Не обрабатывайте емкости для отходов в моечных помещениях для кухонной и столовой посуды.

Как проводить текущую уборку

Текущую уборку проводите ежедневно, своевременно и по мере необходимости.

Ежедневную уборку проводите в соответствии с графиком. Форма такого документа не утверждена, поэтому утвердите ее самостоятельно. В ней укажите вид уборки, периодичность и ответственных лиц.

Также укажите санитарные дни, чтобы провести генеральную уборку.

Во всех помещениях пищеблока ежедневно до и после работы проводите влажную уборку. Для этого мойте полы, удаляйте пыль и паутину, протирайте радиаторы и подоконники.

Для уборки используйте только предназначенные для этой цели моющие и дезинфицирующие средства. Уборку помещений пищеблока с применением дезинфицирующих средств проводите при открытых фрамугах или окнах, особенно если используете порошкообразные средства.

Чтобы предотвратить инфекционные заболевания, за каждым помещением закрепите ответственных лиц:

1. Уборщице поручите убирать производственные, вспомогательные, складские и бытовые помещения.
2. Работникам – рабочие места.
3. Для уборки туалетов выделите специальный персонал.

Уборка по необходимости и своевременная

Оборудование, инвентарь, помещения	Периодичность	Вид уборки
Ванны и раковины	Два раза в день	Прочищайте ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств
Санитарно-техническое оборудование санузлов	Ежедневно, независимо от эпидемиологической ситуации	Обеззараживайте. При уборке тщательно мойте: – вентили водопроводных кранов; – ручки и затворы дверей, сливных бачков; – сидения на унитазах
Стены и осветительную арматуру	Еженедельно	Протирайте с применением моющих средств
Стекла	Еженедельно	Очищайте от пыли и копоти
Окна	По мере загрязнения, но не реже двух раз в год: весной и осенью	Мойте снаружи и изнутри
Обеденные столы	После каждого приема пищи	Мойте горячей водой с добавлением моющих средств
Производственные столы для сырой продукции	В конце рабочего дня	Мойте с использованием дезинфицирующих средств
Технологическое оборудование	Ежедневно: – по мере загрязнения; – по окончании работы	Проводите санитарную обработку в соответствии с инструкцией по эксплуатации каждого вида оборудования
Шкафы для хранения хлеба	Ежедневно	Сметайте крошки с полок специальными щетками
	Не реже одного раза в	Тщательно протирайте с

Оборудование, инвентарь, помещения	Периодичность	Вид уборки
	неделю	использованием 1-процентного раствора уксусной кислоты
Полы: – в мясном, мясорыбном, рыбном и птицебельном цехах (если есть); – в остальных помещениях	Не реже двух раз в смену. Ежедневно по мере загрязнения	Мойте горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств. – Подметайте влажным способом; – мойте теплой водой с моющим средством; – вытирайте насухо
Междучеховые двери	Ежедневно	Мойте с добавлением моющих средств, особенно тщательно протирайте дверные ручки
Полки, стеллажи, подтоварники складских помещений	Два раза в неделю	Предварительно освободите от продуктов и промойте теплой водой

Как проводить генеральную уборку

Генеральную уборку в пищеблоке детского сада и школы проводите **один раз** в месяц. К ней привлекайте работников образовательной организации или представителей клининговых компаний. При заключении договора с клининговой компанией проверьте у нее наличие разрешенных дезинфицирующих средств и медицинских книжек у работников.

Если организуете уборку своими силами, то к ней привлекайте работников, которых руководитель назначил или у которых закрепил функциональную обязанность в должностной инструкции. Таким работникам выдайте:

- темный халат и средства индивидуальной защиты;
- моющие и дезинфицирующие средства в достаточном объеме;
- уборочный инвентарь.

Генеральной уборке подвергайте все помещения, оборудование и инвентарь. В конце уборки проведите дезинфекцию.

Подготовьте помещения пищеблока, чтобы провести генеральную уборку. Для этого:

- освободите кухонную тару, посуду и стеллажи от пищевых продуктов, сырья и пищевых отходов;
- отключите от сети технологическое оборудование и электроприборы;

- отодвиньте мебель и оборудование, чтобы обеспечить свободный доступ к панелям, стенам и плинтусам.

Уборку начните с дальних комнат и продвигайтесь к выходу. Поверхности обрабатывайте по направлению сверху вниз. Тщательно уберите:

- места скопления пыли (например, полы у плинтусов и под мебелью);
- поверхности, которые часто загрязняются (например, ручки дверей, шкафы, жесткую мебель, выключатели);
- вытяжки над варочными панелями и духовыми шкафами.

По ходу генеральной уборки помойте осветительную арматуру, подоконники, радиаторы отопления, удаляйте с них пыль и загрязнения. В конце уборки:

- помойте полы и уборочный инвентарь;
- внесите отметку об уборке в журнал генеральных уборок;
- укажите объемы и наименования средств, которые использовали, в журнале учета поступления и расходования дезинфицирующих средств.

Кроме этого, на территории пищеблока не допускайте наличия насекомых и грызунов. Для этого совместите генеральную уборку с работами по дезинсекции и дератизации.

Как проводить дезинфекцию

Чтобы предотвратить инфекционные заболевания, регулярно проводите дезинфекцию.

Дезинфекции подвергайте поверхности в производственных и складских помещениях, санитарно-техническое оборудование, уборочный инвентарь и мусоросборники. Кроме того, контролируйте, чтобы рабочий персонал регулярно дезинфицировал руки.

Посуду и столовый инвентарь дезинфицируйте по эпидемиологическим показаниям. Дезинфекцию оборудования, инвентаря и помещений пищеблока также проводите один раз в месяц во время генеральной уборки. Для этого:

- смочите ветошь в дезинфицирующем растворе;
- протрите оборудование, шкафы и стеллажи;
- оросите из гидропульта или протрите потолок, стены и пол;
- закройте помещение на время экспозиции, согласно инструкции;
- смойте дезинфицирующий раствор водой и чистой ветошью.

После дезинфекции воздух в производственных помещениях в течение часа очищайте с помощью бактерицидной установки.

Не применяйте хлорсодержащие дезинфицирующие средства в отношении объектов, которые контактируют с пищевыми продуктами. Например, к таким объектам относятся поварские ножи. Для ножей и иных инструментов пищеблока используйте стерилизатор.

Чтобы обработать руки персонала пищеблока, используйте мыло, растворы антисептиков, гели, дезинфицирующие салфетки с вирулицидным эффектом.

