

«УТВЕРЖДАЮ»
 Директор «МБОУ» Байдеряковская ООШ
 Яльчикского муниципального округа
 /О.Г.Петрова
 « 02» сентябрь 2024 г



**График проведения генеральных уборок
 помещений пищеблока МБОУ «Байдеряковская ООШ»
 на 2024-2025 учебный год**

Наименование объекта	Период проведения	День недели	Дата по графику		Кто проводит
-Обеденный зал -Горячий цех	Генеральная уборка любого помещения проводится 1 раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств и включает в себя тщательное мытье стен, плафонов, полов, потолка, дверей, стеллажей, всего оборудования, мебели, инвентаря, а также посуды (чистка баков, кастрюль, противней др.).	Понедель ник	23.09.2024 21.10.2024 25.11.2024 23.12.2024 27.01.2025	24.02.2025 24.03.2025 21.04.2025 26.05.2025 23.06.2025	<u>Повар</u>
-Холодный цех -Мясной цех -Рыбный цех		Вторник	24.09.2024 22.10.2024 26.11.2024 24.12.2024 28.01.2025	25.02.2025 25.03.2025 22.04.2025 27.05.2025 24.06.2025	
-Овощной цех -Помещение для мучных изделий -Помещение для хранения и нарезки хлеба		Среда	25.09.2024 23.10.2024 27.11.2024 25.12.2024 29.01.2025	26.02.2025 26.03.2025 23.04.2025 27.05.2025 25.06.2025	<u>Кухон -ный работ- ник</u>
-Кладовая для сухих продуктов -Моечная столовой и кухонной посуды		Четверг	26.09.2024 24.10.2024 28.11.2024 26.12.2024 30.01.2025	27.02.2025 27.03.2025 24.04.2025 28.05.2025 26.06.2025	
-Комната для отдыха обслуживающего персонала -Камера для пищевых отходов -Туалет		Пятница	27.09.2024 25.10.2024 29.11.2024 27.12.2024 31.01.2025	28.02.2025 28.03.2025 25.04.2025 29.05.2025 27.06.2025	

**Дезинфекция помещений и оборудования при проведении генеральных уборок
 проводится средством: - «НИКА –ХЛОР»
 Концентрация рабочего раствора: - 0,03 %.
 Время обеззараживания: - 30 мин .
 Способ обработки : протираание или орошение**