

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ТОГБПОУ

«Строительный колледж»

\_\_\_\_\_ А. И. Ананьев

Приказ № 81 от 13.09.2021 г.

## Инструкция по уборке помещений столовой

### 1. Уборка производственных помещений

#### 1.1. Способ обработки:

- провести влажную уборку помещений;
- удалить паутину;
- протереть хозяйственной салфеткой, смоченной моющим раствором, производственные столы, подоконники, отопительные приборы;
- почистить раковины чистящим средством;
- вымыть пол, соблюдая последовательность – от стенки к центру, а затем к выходу при открытых окнах и фрамугах.

#### 1.2. Моющее средство.

Безопасность применения разрешенных моющих средств и средств дезинфекции должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации.

Количество моющего и дезинфицирующего средства используется строго по прилагаемой инструкции к моющему и дезинфицирующему средству.

Для определения количества моющего и дезинфицирующего средства необходимо выделить мерный стакан.

Уборочный инвентарь (ведра для мытья пола и швабры с маркировкой соответственно помещению уборки, салфетки бытовые, емкости для уборки выше пола с маркировкой соответственно помещению).

#### 1.3. Частота мытья:

- после окончания производственного процесса в данном цеху с использованием соответствующего моющего и уборочного инвентаря;
- в конце рабочего дня с использованием соответствующего уборочного инвентаря с применением разрешенных моющих средств и средств дезинфекции.

ответственность за приготовление моющих растворов несет кухонный работник.

### 2. Проведение генеральной уборки

#### 2.2. Подготовительные действия.

Взять уборочный инвентарь (ведро для мытья пола, емкость для поверхностей выше пола, 2 швабры), салфетка для мытья поверхностей выше пола, салфетка для мытья пола, чистые салфетки для протирания поверхностей, моющие и чистящие средства, рабочий раствор дезинфектанта, приготовленный по бактерицидному режиму.

Спецодежда – халат, шапочка, перчатки, маска (респиратор).

#### 2.2. Генеральная уборка.

Вымыть руки с мылом. Надеть саночдежду.

Отодвинуть установленные в помещении столы (мебель) и оборудование (при возможности) для обеспечения свободного доступа к панелям (стенам) и плинтусам. Оборудование предварительно отключить от электросети.

Освободить стеллажи от пищевых продуктов, посуды.

Нанести на чистую салфетку чистящее средство и удалить ржавчину и известковый налет с крана, и раковины умывальника, моечных ванн, смыть остатки чистящего средства водой.

Взять швабру, салфетку и емкость с моющим раствором, промаркированные «для поверхностей». Смочить салфетку моющим раствором и закрепить ее на держателе швабры, обработать потолок в последовательности «от окна к двери» и стены «сверху вниз». Смыть нанесенный моющий раствор с потолка и стен чистой водой. Вытереть чистой сухой салфеткой потолок и стены.

Обработать моющим раствором окна, батареи, оборудование, двери, производственные столы. Смыть с обработанных поверхностей нанесенный моющий раствор. Вытереть чистой сухой салфеткой окна, батареи, оборудование, двери, производственные столы.

Взять швабру, салфетку для мытья пола и ведро с моющим раствором, промаркированные «для пола». Смочить салфетку моющим раствором и закрепить ее на держателе швабры. Обработать плинтуса и пол в последовательности «от окна к двери». Смыть нанесенный моющий раствор с плинтусов и пола чистой водой. Вытереть чистой сухой салфеткой плинтусы и пол.

Взять салфетки, смоченные в дезинфицирующем растворе (можно использовать распылитель) и обработать вымытые поверхности в последовательности «потолок – окна – подоконники – батареи – двери – стены (сверху вниз) – оборудование и столы производственные – пол (от окна к двери)» на время экспозиции в соответствии с инструкцией по применению используемого дезинфектанта.

Сменить саноджду на чистую.

По истечении времени экспозиции смыть все поверхности чистой водой в последовательности «потолок – окна – подоконники – батареи – двери – стены (сверху вниз) – оборудование и обстановка – пол (от окна к двери)».

Вытереть поверхности чистой сухой салфеткой и салфеткой для пола в последовательности: потолок – окна – подоконники – батареи – двери – стены (сверху вниз) – оборудование и обстановка – пол (от окна к двери).

Расставить мебель и оборудование по места.

Проветрить помещение в течение 30 минут.

### **2.3. Заключительные действия.**

Ведро, швабры продезинфицировать по бактерицидному режиму методом (протираания или орошения), по истечении времени экспозиции ополоснуть проточной водой.

Салфетки для поверхностей и салфетки для пола замочить в рабочем растворе дезинфектанта, по истечении времени экспозиции ополоснуть проточной водой.

Отметить дату проведения генеральной уборки, указать используемое дезинфицирующее средство и его концентрацию (в процентах) в Журнале учета проведения генеральных уборок.

**Примечание:** При использовании моющих и дезинфицирующих средств в пищеблоке особенно важно тщательно смыть их остатки с обработанных поверхностей.

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.

В ходе генеральной уборки столовую и чайную посуду проверяют на наличие сколов и трещин.

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.

Дезинфицирующие растворы и моющие средства хранят в местах, предотвращающих их контакт с пищевыми продуктами.

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.

К проведению генеральной уборки рекомендуется приурочить дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организаций, если данные мероприятия запланированы программой производственного контроля.

Ответственный за проведение генеральной уборки – заведующий столовой.

Контроль за качеством проведения генеральной уборки осуществляет заведующий столовой.

График проведения генеральной уборки составляет заведующий столовой.

## **3. Содержание уборочного инвентаря**

3.1. Уборочный инвентарь должен соответствовать следующим требованиям:

- быть эргономичным (удобным), современным по устройству и техническим параметрам;
- иметь четкую маркировку «пол», «стены», «оборудование», «поверхность» и др. с указанием назначения помещения или цветовую маркировку с учетом функционального назначения;
- для очистки стоков, туалетов должен быть предусмотрен отдельный инвентарь;

- использоваться строго по назначению;
- подвергаться обеззараживанию, очистке и сушке после использования;
- храниться упорядоченно в шкафах, на стеллажах или тележках в специально выделенных помещениях (зонах). Хранение уборочного инвентаря, предназначенного для уборки туалета, должно осуществляться в условиях, исключающих свободный доступ к уборочному инвентарю.

3.2. Уборочный инвентарь необходимо заменить в следующих случаях:

- когда волокна щетины спутаны или распушены;
- когда щетина обесцвечена и после мытья ее первоначальный цвет не восстанавливается;
- когда щетка визуально значительно повреждена;
- когда ручка сломана или имеет какие-нибудь признаки повреждения.

### 3.3. Содержание уборочного инвентаря.

Уборочный инвентарь нужно выбирать с учетом требований гигиены и поддерживать в таком состоянии, чтобы они не становились источником загрязнения посторонними предметами.

После окончательной уборки в конце смены уборочный инвентарь промывается водой с добавлением моющих средств и дезинфицируется.

Количество моющего средства и средства дезинфекции используется строго по прилагаемым инструкциям по применению.

После мытья и дезинфекции уборочный инвентарь просушивают и хранят в чистом виде в специально отведенном месте или шкафах для хранения уборочного инвентаря.

## 4. Обработка производственных столов

### 4.1. Способ обработки:

- провести влажную уборку производственных столов;
- протереть хозяйственной салфеткой, смоченной моющим раствором производственные столы;
- смыть моющий раствор с производственных столов чистой водой.

### 4.2. Частота мытья:

- после окончания производственного процесса с использованием соответствующего моющего и уборочного инвентаря;
- в конце рабочего дня с использованием соответствующего уборочного инвентаря с применением разрешенных моющих средств и средств дезинфекции;
- безопасность применения разрешенных моющих средств и средств дезинфекции должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации;
- количество моющего и дезинфицирующего средства используется строго по прилагаемой инструкции к моющему и дезинфицирующему средству;
- для определения количества моющего и дезинфицирующего средства необходимо выделить мерный стакан;
- уборочный инвентарь (ведра для мытья, салфетки хозяйственные).

Ответственность за обработку производственных столов – повар, работающий на смене.

## 5. Мытье плиты электрической

**Внимание!** Перед тем, как начинать чистку и мойку плиты, необходимо отключить плиту от сети и подождать, пока плита остынет (из руководства по эксплуатации плиты электрической).

### 5.1. Способ обработки:

- очистить столешницу, конфорки, поддон, противни от остатков продуктов. Пригоревшие к поверхности частицы продукта удалить деревянным скребком, предварительно размочив;
- протереть поверхности горячей водой с жидким моющим раствором, смыть моющий раствор и вытереть насухо;
- просушить противни;
- лицевые поверхности плиты протереть влажной тканью без ворса.

**Внимание!** Запрещается обработка плиты жесткими абразивными средствами во избежание образования царапин на поверхности.

Категорически запрещается проводить уборку струей воды.

### 5.2. Частота мытья:

- в конце рабочего дня с использованием соответствующего уборочного инвентаря с применением моющих средств и средств дезинфекции;
- безопасность применяемых моющих средств и средств дезинфекции должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации;

- количество моющего средства и средства дезинфекции – в соответствии с инструкциями по применению;
  - для определения количества моющего средства и средства дезинфекции необходимо выделить мерный стакан;
  - используются следующий уборочный инвентарь: ведра для мытья, салфетки хозяйственные.
- Ответственность за мытье плиты электрической несет – повар, работающий на смене.

## **6. Обработка разборных частей технологического оборудования**

6.1. После окончания технологического процесса, по измельчению сырья разбирать технологическое оборудование.

Провести механическую очистку частей технологического оборудования при помощи щеток.

Мойку разборных частей оборудования провести в моечной ванне с использованием моющего средства в соответствии с инструкцией по его применению при температуре воды не ниже 45 - 50° С.

Ополаскивается в моечной ванне при помощи шланга с душевой насадкой при температуре воды не ниже 65° С.

Прокалить мелкие металлические части в жарочном шкафу 2 - 3 минуты.

### **6.2. Ответственность.**

Ответственность за приготовление моющих и дезинфицирующих растворов несет кухонный рабочий.

Ответственность за санитарную обработку разборных частей технологического оборудования несет кухонный рабочий.

Ответственность за санитарную обработку не разборных частей технологического оборудования несет повар, выполняющий технологическую операцию.

### **6.3. Контролируют** качество проведения санитарной обработки заведующий столовой.

При выполнении работ по санитарной обработке необходимо строго соблюдать инструкцию по технике безопасности.

## **7. Обработка мест хранения хлеба**

### **Способ санитарной обработки:**

- смести крошки специальными щетками с полок в местах хранения хлеба;
- затем полки тщательно протереть 1% раствором столового уксуса (9%).

**Моющий раствор:** 1% раствор (10 грамм уксуса на 990 мл воды).

**Частота санитарной обработки:** ежедневно.

**Периодический контроль** санитарной обработки мест хранения хлеба осуществляют медицинский работник, шеф-повар (или другое ответственное лицо).

## **8. Обработка холодильника**

### **8.1. Способ обработки** внутренней и наружной поверхности:

- вымыть внутреннюю поверхность салфеткой, смоченной моющим раствором (2% раствор пищевой соды);
- смыть нанесенный моющий раствор салфеткой, смоченной чистой водой;
- вытереть сухой салфеткой;
- обработать внутреннюю поверхность салфеткой, смоченной в дезинфицирующем растворе по бактерицидному режиму на время экспозиции в соответствии с инструкцией по применению используемого дезинфектанта;
- по истечении времени экспозиции смыть дезинфицирующий раствор чистой водой;
- вытереть сухой салфеткой (особое внимание уделить уплотнителю).

### **8.2. Моющее средство:** содовый раствор (20 г соды на 980 мл воды) (40 - 50° С).

Дезинфицирующий раствор: приготавливается согласно инструкции.

Частота мойки: ежедневно и по мере загрязнения.

Частота дезинфекции: при размораживании 1 раз в 10 дней.

**Ответственность** за проведение санитарной обработки холодильного оборудования несет заведующий столовой.

**Контролирует** качество проведения санитарной обработки – заведующий столовой.

При выполнении работ по санитарной обработке необходимо строго соблюдать инструкцию по технике безопасности.

## 9. Мытье емкостей для пищевых отходов

### 9.1. Способ обработки:

- удалить пищевые отходы;
- вымыть емкости для пищевых отходов горячей водой с моющим средством хозяйственной салфеткой;
- обработать внутреннюю поверхность салфеткой, смоченной в дезинфицирующем растворе по бактерицидному режиму в соответствии с инструкцией по применению используемого дезинфектанта;
- смыть дезинфицирующий раствор чистой водой и просушить.

### 9.2. Частота мытья:

- после каждого освобождения от отходов;
- в конце рабочего дня с использованием соответствующего уборочного инвентаря с применением моющих средств и средств дезинфекции;
- безопасность применяемых моющих средств и средств дезинфекции должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации;
- количество моющего средства и средства дезинфекции – в соответствии с инструкциями по применению;
- для определения количества моющего средства и средства дезинфекции необходимо выделить мерный стакан;

**Ответственность** за мытье емкостей для пищевых отходов несет кухонный работник.

## 10. Порядок проведения профилактической дезинфекции

**10.1. Безопасность.** Средства дезинфекции должны быть разрешены для применения на объектах общественного питания, иметь свидетельство государственной регистрации и инструкцию по применению.

**10.2. Периодичность применения.** Проводится ежедневно в конце рабочего дня (рабочие поверхности, оборудование, полы, инвентарь) и санитарных узлах.

При генеральной уборке (1 раз в неделю) производится мытье всех поверхностей в помещениях с применением моющих и дезинфицирующих средств.

**10.3. Рабочие растворы** средств дезинфекции используют в соответствии с инструкциями по их применению по бактерицидному режиму.

Хранят средства дезинфекции в таре (упаковке) поставщика с этикеткой (тарная этикетка не удаляется в течение всего периода хранения).

Емкости для приготовления рабочих растворов должны быть изготовлены из коррозионностойких материалов, укомплектованы плотно закрывающимися крышками, иметь четкие надписи с указанием наименования дезсредства, его концентрации, даты приготовления и (или) конечного срока реализации. При приготовлении и использовании дезинфектантов необходимо применять средства индивидуальной защиты.

**10.4. Выбор средств дезинфекции.** Должен быть произведен расчет потребности в средствах дезинфекции и назначен работник, ответственный за обеспечение учета получения и расхода средств дезинфекции. Все эти сведения отмечают в книге учета.

Следует избегать применения хлорсодержащих средств дезинфекции на поверхностях, контактирующих с пищевыми продуктами. Важно знать спектр antimicrobial действия средства дезинфекции, 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).

**Контроль.** Чтобы узнать концентрацию приготовленного раствора рекомендуется использовать дезиконты (индикаторы) на каждое применяемое средство.

## 11. Правила пользования и надевания санитарной одежды

### 11.1. Правила пользования

Санитарная одежда является средством предохранения пищевых продуктов от возможного микробного и механического загрязнения.

В гардеробе имеются вешалки (шкафы) для комплектов санитарной одежды (халат, головной убор, передник, сменная обувь) для работы с готовой и сырой продукцией.

При выходе из объекта общественного питания на территорию учреждения необходимо снять санитарную одежду.

Стирка и дезинфекция санитарной одежды многоразового использования производится централизованно.

Смена санитарной одежды должна производиться ежедневно и по мере ее загрязнения.

**Цветовая гамма санитарной одежды: допускаются хлопковые, однотонные ткани.**

При приготовлении пищи работники должны соблюдать следующие требования:

- подобрать волосы под колпак;
- снять ювелирные украшения, часы;
- при нарезке готовых продуктов, выдаче и порционировании блюд, работники должны использовать одноразовые перчатки;
- смена одноразовых перчаток производится каждый раз после использования.

**Запрещается:**

- входить в производственные цеха без санитарной одежды;
- надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду;
- посещать санитарный узел в санитарной одежде;
- производить стирку санитарной одежды на дому;
- застегивать санитарную одежду булавками, иголками во избежание попадания их в сырье и готовую продукцию;
- хранение верхней одежды, обуви, головных уборов, личных вещей совместно с санитарной одеждой.

Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в цехах в санитарной одежде, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками и принимать все меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию.

**11.2. Правила надевания санитарной одежды:**

- снять личную одежду и надеть сменную (специальную) обувь;
- вымыть руки с мылом (механическая обработка рук) по правилам обработки рук;
- надеть головной убор, убрав все волосы;
- снять все ювелирные изделия, часы;
- вымыть и обработать руки антисептиком;
- надеть санитарную одежду.

**Примечание.** По окончании работы специальную обувь очистить от загрязнений без повреждения материала верха и низа, вытереть и оставить в вентилируемом помещении в раскрытом и расправленном виде для проветривания и подсушки, вдали от обогревательных приборов или с использованием специальных сушек.