



• График
влажной санитарной уборки пищеблока

Время	Помещения						
	Горячий цех	Холодный цех	Мясной цех	Овощной цех	Моечная	Кладовая для овощей	Кладовая для сухих продуктов
9.00–9.30	+	+	+	+	+	+	+
13.30-14.30	+	+	+	+	+	+	+

п. 17.1. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).

В соответствии с п. 17.5. Сан Пин Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются **независимо эпидемиологической ситуации**.

Ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Раковины чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в неделю с применением моющих и дезинфицирующих средств.

п.17.7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.