Редакция от 13 мар 2020

Памятка, как проводить генеральную уборку и дезинфекцию пищеблока для профилактики коронавируса

ПАМЯТКА

Как проводить генеральную уборку и дезинфекцию пищеблока в целях профилактики коронавируса, гриппа и ОРВИ

I. ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП

- Надеть специальную одежду для уборки.
- Подготовить уборочный инвентарь, моющие средства, дезрастворы.
- Освободить помещение, обеспечить доступ к столам и шкафам.
- Отключить от сети технологическое оборудование и электроприборы.
- Отодвинуть по возможности мебель и оборудование, обеспечить свободный доступ к панелям, стенам и плинтусам.
- Собрать и вынести отходы в мусоросборник.
- Внести уборочный инвентарь в помещение.
- Открыть фрамуги или окна.

II. ЭТАП УБОРКИ И ДЕЗИНФЕКЦИИ

- Помыть плавными движениями сверху вниз, строго соблюдая очередность: потолок, стены, окна, подоконники, мебель и оборудование. Оросить их дезраствором из гидропульта.
- Удалить паутину и пыль с поверхностей оборудования, столов, шкафов и т. п., продвигаясь от дальней комнаты к выходу. Обработать поверхности дезраствором.
- Протереть с дезсредством часто загрязняющиеся поверхности: ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель.
- Закрыть помещение на время экспозиции, согласно инструкции изготовителя дезсредства. По необходимости после экспозиции смыть раствор водой и чистой ветошью.
- Промыть снаружи и внутри окна (весной и осенью).
- Подмести полы влажным веником.
- Помыть полы. Тщательно промыть места скопления пыли: у плинтусов, подоконников, радиаторов, под стеллажами, подтоварниками.

III. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП

- Расставить мебель, подключить технологическое оборудование и электроприборы.
- Промыть уборочный инвентарь с использованием моющих и дезсредств, просушить и хранить в чистом виде.
- Сделать запись в журнале генеральных уборок.

СКАЧАТЬ

© Материал из Справочной системы «Образование»
https://vip.1obraz.ru
Дата копирования: 17.04.2020