

Как проводить текущую уборку пищеблока школы в целях профилактики коронавируса, гриппа и ОРВИ

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

Во всех помещениях пищеблока, ежедневно

- Надеть специальную одежду для уборки.
- Приготовить моющие средства и растворы, уборочный инвентарь для каждой группы помещений.
- Открыть фрамуги или окна.
- Собрать и вынести отходы в мусоросборник.
- Обработать технологическое оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- Удалить пыль и паутину.
- Протереть радиаторы и подоконники.
- Подмести полы влажным веником.
- Помыть полы. Тщательно промыть места скопления пыли: у плинтусов, подоконников, радиаторов, под стеллажами, подтоварниками.
- Промыть уборочный инвентарь с использованием моющих и дезсредств, просушить и хранить в чистом виде.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

В обеденных залах, после каждого приема пищи

- Подготовить моющие средства, ветошь и промаркованную тару для чистой и использованной ветоши.
- Помыть обеденные столы горячей водой с моющим средством.
- Сложить использованную ветошь в тару с маркировкой ИВ.
- Замочить ветошь в конце работы в воде при температуре не ниже 45 °С с моющим средством, продезинфицировать или прокипятить, ополоснуть, просушить и хранить в таре для чистой ветоши.

В буфете, ежедневно

- Подготовить дезсредство с вирулицидным эффектом и уборочный инвентарь.
- Протереть дезсредством поверхности.
- Выдержать время экспозиции, согласно инструкции изготовителя дезсредства. По необходимости после экспозиции смыть раствором воды и чистой ветошью.

В помещении для нарезки хлеба

- Смети специальными щетками крошки с полок для хлеба – ежедневно.
- Протереть полки ветошью, смоченной 1%-ным раствором уксуса – по мере необходимости, но не реже одного раза в неделю.