

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.