

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2
ИМ. ДАУТМЕРЗАЕВА УВАЙСА МОВСАРОВИЧА
С. МЕСКЕР-ЮРТ ШАЛИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «СОШ № 2
с. Мескер-Юрт»

Х.Б. Когерманова



**ИНСТРУКЦИЯ
по санитарной обработке технологического оборудования
и производственных помещений пищеблока образовательной
организации**

1. Общие положения

1.1. Настоящая инструкция по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений пищеблока образовательной организации (далее – инструкция) разработана в соответствии с ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880.

1.2. Инструкция устанавливает порядок и периодичность санитарной обработки технологического оборудования, проведения текущей и генеральной уборки помещений пищеблока образовательной организации.

1.3. Инструкция применяется в дополнение к обязательным требованиям, установленным для образовательных организаций государственными санитарными правилами, санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами.

2. Организационные принципы

2.1. На пищеблоке проводится текущая влажная уборка и генеральная уборка всех производственных помещений.

2.2. Для проведения уборки помещений пищеблока в образовательной организации применяют моющие и дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в организациях общественного питания.

3. Периодичность уборки производственных помещений

3.1. Текущая влажная уборка производственных помещений пищеблока проводится ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств. В течение дня текущая влажная уборка проводится по необходимости, а также не реже чем через 6 часов и по окончании рабочей смены работников пищеблока. Время текущей уборки и наименование примененных средств фиксируются в графике текущей уборки. График текущей уборки еженедельно составляет медицинский работник образовательной организации, а ежедневно заполняет ответственный технический работник.

3.2. Генеральная уборка проводится по субботам по окончании рабочей смены работников пищеблока. Дата и время генеральной уборки фиксируются в журнале учета проведения генеральных уборок пищеблока (далее – журнал). Журнал заполняют:

- ежемесячно – медицинский работник. В журнале он указывает планируемую дату и время проведения генеральной уборки;
- после каждой генеральной уборки – ответственный за проведение генеральной уборки пищеблока. В журнале он указывает наименование примененных моющих и дезинфицирующих средств, фактические дату и время проведения уборки. Ставит подпись;

3.3. Профилактическая дезинфекция помещений проводится на системной основе. Текущая дезинфекция проводится не менее двух раз в день в период эпидемического сезонного подъема заболеваемости.

3.4. При необходимости в установленном порядке на пищеблоке проводится дезинсекция и дератизация силами специализированных организаций.

4. Требования к техническому персоналу

4.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений пищеблока, мойка и дезинфекция технологического оборудования (за исключением отдельных видов) проводится техническими работниками (далее – уборщиками), а уборка рабочих мест и чистка оборудования (за исключением отдельных видов) – поварами и кухонными работниками.

4.2. К профилактической и текущей дезинфекции привлекается персонал, прошедший инструктаж по охране труда.

4.3. Персоналу, который проводит уборку помещений, мойку и дезинфекцию оборудования, выдаются санитарная одежда и средства защиты: халат или костюм, головной убор, полусапоги резиновые, перчатки резиновые, средство индивидуальной защиты органов дыхания.

5. Порядок проведения уборки производственных помещений

5.1. При текущей влажной уборке обрабатываются все горизонтальные и вертикальные поверхности. При этом удаляются свободнолежащие, а также частично сцепленные с поверхностью загрязнения.

5.2. При проведении генеральной уборки проводится глубокая чистка покрытий, удаляются накопившиеся загрязнения, въевшаяся грязь со всех поверхностей, восстанавливаются или наносятся вновь защитные покрытия.

5.3. Дезинфекция осуществляется путем обеззараживания поверхностей, наиболее подверженных микробиологическому загрязнению, с которыми возможен контакт открытых участков кожных покровов человека.

6. Порядок чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования

6.1. Чистка, мойка и дезинфекция (далее – обработка) технологического оборудования проводится по необходимости и в ходе генеральной уборки.

6.2. Уборщики обрабатывают следующее технологическое оборудование: среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы, универсальный механический привод, пароконвектомат, пекарский шкаф, духовой (жарочный) шкаф, электроплиту.

6.3. Повара и кухонные работники обрабатывают следующее технологическое оборудование: картофелеочистительную машину, электромясорубку, фаршемешалку, котлетоформовочный автомат.

7. Контроль

7.1. Контроль проведения и качества уборки оценивает медицинский работник образовательной организации.

7.2. Качество уборки оценивают визуальными методами. Оценку проводят не позднее чем через 40 минут по окончании всех операций уборки.