

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МБДОУ д/с ОВ № 9
Л.В. Новикова
Приказ № 198 от 31.08.2021 г.

Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений МБДОУ д/с ОВ № 9

1. Дезинфекция.

Безопасность. Средства дезинфекции должны быть разрешены для применения на объектах общественного питания, иметь свидетельство государственной регистрации и инструкцию по применению.

Периодичность применения. Проводится ежедневно в конце рабочего дня (рабочие поверхности, оборудование, полы, инвентарь) и санитарных узлах.

При генеральной уборке (1 раз в неделю) производится мытье всех поверхностей в помещениях с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Рабочие растворы средств дезинфекции используют в соответствии с инструкциями по их применению по бактерицидному режиму.

Хранят средства дезинфекции в таре (упаковке) поставщика с этикеткой (тарная этикетка не удаляется в течение всего периода хранения).

Емкости для приготовления рабочих растворов должны быть изготовлены из коррозионностойких материалов, укомплектованы плотно закрывающимися крышками, иметь четкие надписи с указанием наименования дезсредства, его концентрации, даты приготовления и (или) конечного срока реализации. При приготовлении и использовании дезинфектантов необходимо применять средства индивидуальной защиты.

Выбор средств дезинфекции. Должен быть произведен расчет потребности в средствах дезинфекции и назначен работник,

ответственный за обеспечение учета получения и расхода средств дезинфекции. Все эти сведения отмечают в книге учета.

Следует избегать применения хлор-содержащих средств дезинфекции на поверхностях, контактирующих с пищевыми продуктами. Важно знать спектр антимикробного действия средства дезинфекции, концентрацию, время обеззараживания, уровень растворимости в воде, способы применения (*протираание, погружение, орошение*), токсичность (*можно использовать средства только 4-го класса*), характер влияния на обрабатываемые объекты (материал, из которого изготовлены поверхности и предметы, их размеры, наличие загрязнений органической и неорганической природы).

Контроль. Чтобы узнать концентрацию приготовленного раствора рекомендуется использовать дезиконты (индикаторы) на каждое применяемое средство.

2. Уборка производственных помещений

Способ обработки:

провести влажную уборку помещений:

удалить паутину;

протереть хозяйственной салфеткой, смоченной моющим раствором, производственные столы, подоконники, отопительные приборы;

почистить раковины чистящим средством;

вымыть пол, соблюдая последовательность – от стенки к центру, а затем к выходу при открытых окнах и фрамугах.

Моющее средство.

Безопасность применения разрешенных моющих средств и средств дезинфекции должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации.

Количество моющего и дезинфицирующего средства используется строго по прилагаемой инструкции к моющему и дезинфицирующему средству.

Для определения количества моющего и дезинфицирующего средства необходимо выделить мерный стакан.

Уборочный инвентарь (ведра для мытья пола и швабры с маркировкой соответственно помещению уборки, салфетки бытовые, емкости для уборки выше пола с маркировкой соответственно помещению).

Частота мытья:

после окончания производственного процесса в данном цеху с использованием соответствующего моющего и уборочного инвентаря;

в конце рабочего дня с использованием соответствующего уборочного инвентаря с применением разрешенных моющих средств и средств дезинфекции.

ответственность за приготовление моющих растворов несет кухонный работник.

3. Генеральная уборка

Подготовительные действия.

Взять уборочный инвентарь (*ведро для мытья пола, емкость для поверхностей выше пола, 2 швабры*), салфетка для мытья поверхностей выше пола, салфетка для мытья пола, чистые салфетки для протирания поверхностей, моющие и чистящие средства, рабочий раствор дезинфектанта, приготовленный по бактерицидному режиму.

Спецодежда – халат, шапочка, перчатки, маска (респиратор).

Генеральная уборка.

Вымыть руки с мылом. Надеть саноддежду.

Отодвинуть установленные в помещении столы (мебель) и оборудование (при возможности) для обеспечения свободного доступа к панелям (стенам) и плинтусам. Оборудование предварительно отключить от электросети.

Освободить стеллажи от пищевых продуктов, посуды.

Нанести на чистую салфетку чистящее средство и удалить ржавчину и известковый налет с крана и раковины умывальника, моечных ванн, смыть остатки чистящего средства водой.

Взять швабру, салфетку и емкость с моющим раствором, промаркированные «для поверхностей». Смочить салфетку моющим раствором и закрепить ее на держателе швабры, обработать потолок в последовательности «от окна к двери» и стены «сверху вниз». Смыть нанесенный моющий раствор с потолка и стен чистой водой. Вытереть чистой сухой салфеткой потолок и стены.

Обработать моющим раствором окна, батареи, оборудование, двери, производственные столы. Смыть с обработанных поверхностей нанесенный моющий раствор. Вытереть чистой сухой салфеткой окна, батареи, оборудование, двери, производственные столы.

Взять швабру, салфетку для мытья пола и ведро с моющим раствором, промаркированные «для пола». Смочить салфетку моющим раствором и закрепить ее на держателе швабры. Обработать плинтуса и пол в последовательности «от окна к двери». Смыть нанесенный

моющий раствор с плинтусов и пола чистой водой. Вытереть чистой сухой салфеткой плинтусы и пол.

Взять салфетки, смоченные в дезинфицирующем растворе (можно использовать распылитель) и обработать вымытые поверхности в последовательности «потолок – окна – подоконники – батареи – двери – стены (сверху вниз) – оборудование и столы производственные – пол (от окна к двери)» на время экспозиции в соответствии с инструкцией по применению используемого дезинфектанта.

Сменить санодержку на чистую.

По истечении времени экспозиции смыть все поверхности чистой водой в последовательности «потолок – окна – подоконники – батареи – двери – стены (сверху вниз) – оборудование и обстановка – пол (от окна к двери)».

Вытереть поверхности чистой сухой салфеткой и салфеткой для пола в последовательности: потолок – окна – подоконники – батареи – двери – стены (сверху вниз) – оборудование и обстановка – пол (от окна к двери).

Расставить мебель и оборудование по места.

Проветрить помещение в течение 30 минут.

Заключительные действия.

Ведро, швабры продезинфицировать по бактерицидному режиму методом (протирания или орошения), по истечении времени экспозиции ополоснуть проточной водой.

Салфетки для поверхностей и салфетки для пола замочить в рабочем растворе дезинфектанта, по истечении времени экспозиции ополоснуть проточной водой.

Отметить дату проведения генеральной уборки, указать используемое дезинфицирующее средство и его концентрацию (в процентах) в Журнале учета проведения генеральных уборок.

Примечание: При использовании моющих и дезинфицирующих средств в пищеблоке особенно важно тщательно смыть их остатки с обработанных поверхностей.

После обработки поверхностей и оборудования с помощью моющих и дезинфицирующих средств должно быть исключено даже минимальное наличие остатков средств на поверхностях в целях предотвращения их попадания в пищу при приготовлении блюд.

В ходе генеральной уборки столовую и чайную посуду проверяют на наличие сколов и трещин.

Емкости с растворами дезинфицирующих и моющих средств должны иметь крышки, четкие надписи с указанием названия средства, его концентрации, назначения, даты приготовления.

Для готовых к применению средств, разрешенных для многократного использования, указывают дату его разведения. Все дезинфицирующие и моющие средства должны иметь инструкцию по их использованию и применяться в соответствии с ней.

Дезинфицирующие растворы и моющие средства хранят в местах, предотвращающих их контакт с пищевыми продуктами.

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки.

Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

К проведению генеральной уборки рекомендуется приурочить дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организаций, если данные мероприятия запланированы программой производственного контроля.

Ответственный за проведение генеральной уборки – повар.

Контроль за качеством проведения генеральной уборки осуществляет медицинский работник (или другое ответственное лицо).

График проведения генеральной уборки составляет медицинский работник (или другое ответственное лицо).