

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Дзержинский детский сад №1 «Чебурашка» комбинированного вида

ПРИКАЗ №15

от «01» сентября 2024 года

«Об утверждении графиков МБДОУ «Дзержинский детский сад №1 «Чебурашка» комбинированного вида»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить график раздачи завтрака, 2-го завтрака, обеда, полдника с 01.09.2024 года (приложение №1)
2. Утвердить график генеральной уборки пищеблока с 01.09.2024 года
3. (приложение №2)
4. Утвердить пошаговую инструкцию проведения генеральной уборки в пищеблоке. (приложение №3)

Заведующий ДОУ _____ Петрова Л.А

М.П

Утверждаю
Заведующий ДОУ
Петрова Л.А
Приказ № 15 от 01.09.2024 года

График раздачи завтрака, 2-го завтрака, обеда, полдника с 01.09.2024 года

Группа	завтрак	2- ой завтрак	обед	полдник
2 гр. раннего возраста	08.30	10.00	11.30	15.30
1 младшая группа	08.25	10.00	11.45	15.25
2 младшая группа	08.25	10.00	12.00	15.15
Средняя группа	08.30	10.00	12.10	15.15
Старшая группа	08.30	10.00	12.10	15.15
Подготовительная группа	08.30	10.00	12.20	15.15

График генеральной уборки пищеблока

Генеральную уборку проводят с применением моющих и дезинфицирующих средств

Понедельник - в моечной

Вторник- холодный цех (окна, панели, батареи, столы, холодильник)

Среда- горячий цех (панели, окна, шкафы, батареи)

Четверг – коридор, стены, весы, двери

Пятница - светильники, паутина, коридор в столовой

Составила мед.сестра Высоцкая Т.М

Пошаговая инструкция проведения генеральной уборки пищеблока

Правила проведения генеральной уборки пищеблока в МБДОУ №1

Задачами генеральной уборки в пищеблоке МБДОУ №1 являются устранение загрязнений технологического оборудования, которые могут стать причиной возникновения и распространения инфекционных заболеваний, а также удаление загрязнений, которые невозможно устранить в ходе текущей ежедневной уборки с применением обычных моющих средств.

Генеральная уборка в пищеблоке МБДОУ №1 проводится один раз в месяц, предусматривает **мероприятия ежедневной уборки**, а также дополнительные. Генеральную уборку осуществляют сотрудники **МБДОУ №1**. Для проведения генеральной уборки используются моющие и дезинфицирующие средства (дезинфектанты применяются в той же экспозиции и концентрации, что и при текущей дезинфекции), специально выделенный для данного помещения уборочный инвентарь: ведра, щетки, чистая ветошь.

1. Мероприятия по проведению генеральной уборки пищеблока

В **перечень мероприятий** по проведению генеральной уборки пищеблока входят:

- влажная уборка помещений пищеблока;
- обработка всех поверхностей с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- сбор и вынос мусора;
- удаление пыли с поверхностей и технологического оборудования;
- мытье рабочей зоны вытяжки;
- мытье кухонной бытовой техники (холодильника, плиты СВЧ, посудомоечной машины и пр.);
- мытье стен;
- мытье кухонных шкафов;
- стирка штор или жалюзи (при их наличии);
- мытье окон (при необходимости).

2. Устройство, оборудование, содержание пищеблока

Устройство, оборудование, содержание пищеблока должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. СанПиН 2.4.1.2660-10", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.07.2010 № 91, и санитарно-эпидемиологическим требованиям "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31. Пищеблок должен быть оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений зависит от типа организации питания. ДОУ, как правило, работают по типу столовых-догоготовочных, поэтому имеют складские помещения, оборудованные стеллажами, овощной цех с производственными столами, холодный, мясо-рыбный, горячий цеха, моечную кухонной посуды со стеллажами, моечные тары. Все раковины для рук в производственных помещениях должны быть исправны и оборудованы сушилкой для рук или полотенцем. Все технологическое и холодильное оборудование должно находиться в рабочем состоянии. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Следует обратить внимание, что проверка сохранности и читаемости маркировки кухонного инвентаря, разделочных досок и оборудования является частью производственного контроля в пищеблоке. Каждая группа помещений пищеблока (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование и моечные ванны как источники повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудуются локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

3.Порядок	проведения	генеральной	уборки	пищеблока
Пошаговая	инструкция	проведения	уборки	пищеблока:

- Шаг 1. Надеть специальную одежду: халат, головной убор, перчатки, маску (респиратор).
- Шаг 2. Отодвинуть установленные в помещении мебель и оборудование для обеспечения свободного доступа к панелям (стенам) и плинтусам.
- Шаг 3. Открыть форточку, фрамугу.
- Шаг 4. Протереть поверхности мебели, стен на высоту их окраски (на высоту имеющейся плитки) моющими средствами (содой, мылом) для удаления механических и других загрязнений с целью эффективного воздействия на обрабатываемые поверхности дезинфицирующего средства. Затем помещение (пол, стены), оборудование протереть ветошью, обильно смоченной одним из дезинфицирующих растворов.
- Шаг 5. Надеть чистую санитарную одежду (халат, перчатки, маску). Смыть дезинфицирующий раствор чистой (стерильной) ветошью, смоченной водопроводной водой.
- Шаг 6. Проветрить помещение в течение не менее 30 мин.
- Шаг 7. Отметить дату проведения генеральной уборки, указать используемое дезинфицирующее средство и его концентрацию (в процентах) в Журнале учета проведения генеральных уборок (приложение).
- Шаг 8. Провести дезинфекцию использованного уборочного инвентаря и ветоши.
В случае, если в пищеблоке (в холодном цехе) установлена бактерицидная лампа, необходимо ее включить после нанесения дезинфицирующего средства на стены и полы. Сведения о работе бактерицидной лампы, времени включения и подпись ответственного за режим работы лампы необходимо указать в Журнале учета работы бактерицидной лампы.

Все сотрудники, осуществляющие дезинфекционные мероприятия, обязаны пройти специальную подготовку и обучение правилам личной без-| опасности при работе с дезинфицирующими средствами. С персоналом проводится инструктаж по применению дезинфицирующих средств, средств защиты, мер профилактики отравлений и оказанию первой помощи.

4. Проведение генеральной уборки

В начале генеральной уборки в пищеблоке освобождают кухонную тару, посуду и стеллажи от пищевых продуктов, сырья и пищевых отходов. Кухонную посуду после освобождения от остатков пищи моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима:

- в первой секции - мытье щетками водой (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств;
- во второй секции - ополаскивание проточной горячей водой (температура не ниже 65 °С). Для ополаскивания посуды (в т. ч. столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой. Затем посуду просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Перед размещением посуды стеллажи также промывают моющими средствами. При необходимости и при скоплении на стеллажах значительных загрязнений их обрабатывают хлорсодержащими средствами для растворения загрязнений с последующим их удалением. При использовании хлорсодержащих моющих и дезинфицирующих средств в пищеблоке особенно важно тщательно смыть их остатки с обработанных поверхностей. После обработки и промывки стеллажей на них выставляется чистая кухонная посуда.

В ходе генеральной уборки столовую и чайную посуду проверяют на наличие сколов и трещин. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую, а также столовые приборы из алюминия.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь промывают с добавлением моющих средств в ванне с горячей водой (не ниже 40 °С), а затем ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, после чего просушивают на решетчатых стеллажах или полках. При использовании деревянных досок и инвентаря необходимо следить за своевременным очищением от заусенцев и трещин, в которых могут скапливаться остатки пищи.

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают. Рабочие столы в пищеблоке моют горячей водой с добавлением моющих средств специальной ветошью. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Моечную обменной тары оборудуют ванной большого размера или трапом с бортиком, облицованными керамической плиткой. Ведра и бачки очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2%-ным раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

Стены помещений пищеблока, кладовой для овощей, охлаждаемых камер, моечной обрабатывают с применением моющих и дезинфицирующих средств. Стены должны быть облицованы глазурованной плиткой или аналогичным материалом, безвредным для здоровья, на высоту 1,5 м; в заготовочной пищеблока - на высоту 1,8 м. Оборудование, установленное в пищеблоке, в ходе генеральной уборки также обрабатывается моющими средствами, возможно применение хлорсодержащих средств.

Во всех производственных помещениях, моечных, санузле и комнате персонала пищеблока устанавливают раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды. Все раковины, установленные в пищеблоке, к проведению генеральной уборки рекомендуется приурочить дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организаций, если данные мероприятия запланированы программой производственного контроля.

Уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств должна осуществляться при открытых фрамугах или окнах, особенно в том случае, когда используются порошкообразные средства. Особое внимание в ходе генеральной уборки уделяют местам скопления пыли (полам у плинтусов и под мебелью, подоконникам, радиаторам и т. п.) и часто загрязняющимся поверхностям (ручкам дверей, шкафов, жесткой мебели, выключателям и др.).

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.

По ходу генеральной уборки моют осветительную арматуру, подоконники, радиаторы отопления, с них удаляют пыль и загрязнения. Завершают генеральную уборку мытьем полов. Дезинфицирующие растворы и моющие средства хранят в местах, предотвращающих их контакт с пищевыми продуктами.

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. Для этого столы и оборудование после их обработки тщательно промывают водой чистой ветошью.

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.

5. Выбор дезинфицирующего средства

Дезинфицирующие средства, используемые в пищеблоках ОУ, должны соответствовать требованиям к применению дезинфицирующих средств в общеобразовательных учреждениях. Важным критерием выбора средства является спектр его действия, в частности, не только антимикробное, но и вирулицидное, направленное против таких вирусов, как ротавирусы, энтеровирусы, норволк-вирусы, ЕСНО-вирусы, вирусы гепатита А, гриппа (включая птичий), ОРВИ и т. п. Выбранное дезинфицирующее средство должно действовать также в отношении микобактерий, хламидий и грибов.

При проведении дезинфекции в пищеблоке следует избегать применения хлор-содержащих дезинфицирующих средств на поверхностях, контактирующих с пищевыми продуктами. Дезинфицирующие средства должны быть разрешены для применения на объектах общественного питания, иметь свидетельство государственной регистрации, сертификат соответствия и инструкцию по применению. Важно знать спектр антимикробного действия дезинфицирующего средства, концентрацию, время обеззараживания, уровень растворимости в воде, способы применения (протирание, 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), установленную кратность обработки.

Хранение дезинфицирующих средств

В ОУ должен быть произведен расчет потребности в дезинфицирующих средствах и назначен сотрудник, ответственный за обеспечение учета получения и расхода дезинфицирующих средств (все эти сведения отмечают в книге учета). Хранить дезинфицирующие средства следует в таре (упаковке) поставщика с этикеткой (тарная этикетка не удаляется в течение всего периода хранения).

Емкости с дезинфицирующими растворами должны иметь крышки. На емкостях должны быть четкие надписи с указанием наименования препарата, его концентрации, назначения, даты приготовления, предельного срока годности. При приготовлении и использовании дезинфектантов необходимо применять средства индивидуальной защиты.

Весь уборочный инвентарь после использования промывают горячей водой с моющими средствами и просушивают.

Для проверки правильности приготовления дезинфицирующего раствора (чтобы узнать его концентрацию) рекомендуется использовать дезиконты (индикаторы) на каждое применяемое средство.