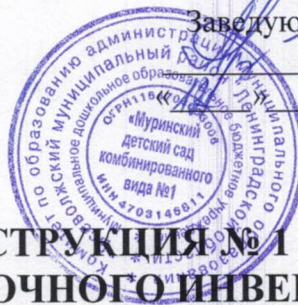


«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МДОБУ

М.Н. Арцыбашева

05 2024 г.



САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 1 ПО СОДЕРЖАНИЮ УБОРОЧНОГО ИНВЕНТАРЯ

Уборочный инвентарь должен соответствовать следующим требованиям:

быть эргономичным (удобным), современным по устройству и техническим параметрам;

иметь четкую маркировку «пол», «стены», «оборудование», «поверхность» и др. с указанием назначения помещения или цветовую маркировку с учетом функционального назначения для очистки стоков, туалетов должен быть предусмотрен отдельный инвентарь;

использоваться строго по назначению;

подвергаться обеззараживанию, очистке и сушке после использования храниться упорядоченно в шкафах, на стеллажах или тележках в специально выделенных помещениях (зонах). Хранение уборочного инвентаря, предназначенного для уборки туалета, должно осуществляться в условиях, исключающих свободный доступ к уборочному инвентарю.

Уборочный инвентарь необходимо заменить в следующих случаях:

когда волокна щетины спутаны или распушены;

когда щетина обесцвечена и после мытья ее первоначальный цвет не восстанавливается;

когда щетка визуально значительно повреждена;

когда ручка сломана или имеет какие-нибудь признаки повреждения.

Содержание уборочного инвентаря.

Уборочный инвентарь нужно выбирать с учетом требований гигиены и поддерживать в таком состоянии, чтобы они не становились источником загрязнения посторонними предметами.

После окончательной уборки в конце смены уборочный инвентарь промывается водой с добавлением моющих средств и дезинфицируется.

Количество моющего средства и средства дезинфекции используется строго по прилагаемым инструкциям по применению.

После мытья и дезинфекции уборочный инвентарь просушивают и хранят в чистом виде в специально отведенном месте или шкафах для хранения уборочного инвентаря.



«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МДОБУ

М.Н. Арцыбашева

20 21 г.

САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 2 ПО ОБРАБОТКЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СТОЛОВ

Способ обработки:

провести влажную уборку производственных столов:
протереть хозяйственной салфеткой, смоченной моющим раствором производственные столы;
смыть моющий раствор с производственных столов чистой водой.

Частота мытья:

после окончания производственного процесса с использованием соответствующего моющего и уборочного инвентаря в конце рабочего дня с использованием соответствующего уборочного инвентаря с применением разрешенных моющих средств и средств дезинфекции;
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, салфетки хозяйственные).

Ответственность за обработку производственных столов – повар, работающий на смене.

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МДОБУ

М.Н. Арцыбашева

05 2021 г.



САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 3 ПО МЫТЬЮ ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ

Внимание! Перед тем, как начинать чистку и мойку плиты, необходимо отключить плиту от сети и подождать, пока плита остынет (*из руководства по эксплуатации плиты электрической*).

Способ обработки:

Очистить столешницу, конфорки, поддон, противни от остатков продуктов. Пригоревшие к поверхности частицы продукта удалить деревянным скребком, предварительно размочив;

протереть поверхности горячей водой с жидким моющим раствором, смыть моющий раствор и вытереть насухо; просушить противни, лицевые поверхности плиты протереть влажной тканью без ворса.

Внимание! Запрещается обработка плиты жесткими абразивными средствами во избежание образования царапин на поверхности.

Категорически запрещается проводить уборку струей воды.

Частота мытья:

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

безопасность применяемых моющих средств и средств дезинфекции должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации; количество моющего средства и средства дезинфекции – в соответствии с инструкциями по применению;

для определения количества моющего средства и средства дезинфекции необходимо выделить мерный стакан;

используются следующий уборочный инвентарь: ведра для мытья, салфетки хозяйственные.

Ответственность за мытье плиты электрической несет – повар, работающий на смене.



САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 4 ПО ОБРАБОТКЕ РАЗБОРНЫХ ЧАСТЕЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

После окончания технологического процесса, по измельчению сырья разбирать технологическое оборудование.

Провести механическую очистку частей технологического оборудования при помощи щеток.

Мойку разборных частей оборудования провести в моечной ванне с использованием моющего средства в соответствии с инструкцией по его применению при температуре воды не ниже 45 - 50 °С.

Ополаскивается в моечной ванне при помощи шланга с душевой насадкой при температуре воды не ниже 65 °С.

Прокалить мелкие металлические части в жарочном шкафу 2 - 3 минуты.

Ответственность.

Ответственность за приготовление моющих и дезинфицирующих растворов несет кухонный рабочий.

Ответственность за санитарную обработку разборных частей технологического оборудования несет кухонный рабочий.

Ответственность за санитарную обработку не разборных частей технологического оборудования несет повар, выполняющий технологическую операцию.

Контролируют качество проведения санитарной обработки медицинский работник (или другое ответственное лицо).

При выполнении работ по санитарной обработке необходимо строго соблюдать инструкцию по технике безопасности.



«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МДОБУ
М.Н. Арцыбашева
2024 г.

САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 5 ПО ОБРАБОТКЕ МЕСТ ХРАНЕНИЯ ХЛЕБА

Способ санитарной обработки:

смести крошки специальными щетками с полок в местах хранения хлеба; затем полки тщательно протереть 1% раствором столового уксуса (9%).

Моющий раствор: 1% раствор (10 грамм уксуса на 990 мл воды).

Частота санитарной обработки: ежедневно.

Периодический контроль санитарной обработки мест хранения хлеба осуществляют медицинский работник, шеф-повар (или другое ответственное лицо).

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МДОБУ

М.Н. Арцыбашева

2011 г.



САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 6 ПО ОБРАБОТКЕ ХОЛОДИЛЬНИКА

Способ обработки внутренней и наружной поверхности:

вымывать внутреннюю поверхность салфеткой, смоченной моющим раствором (2% раствор пищевой соды);

смыть нанесенный моющий раствор салфеткой, смоченной чистой водой;

вытереть сухой салфеткой;

обработать внутреннюю поверхность салфеткой, смоченной в дезинфицирующем растворе по бактерицидному режиму на время экспозиции в соответствии с инструкцией по применению используемого дезинфектанта; по истечении времени экспозиции смыть дезинфицирующий раствор чистой водой;

вытереть сухой салфеткой (особое внимание уделить уплотнителю).

Моющее средство: содовый раствор (20 г соды на 980 мл воды) (40 - 50 °С).

Дезинфицирующий раствор: приготавливается согласно инструкции.

Частота мойки: ежедневно и по мере загрязнения.

Частота дезинфекции: при размораживании 1 раз в 10 дней.

Ответственность за проведение санитарной обработки холодильного оборудования несет шеф-повар, кладовщик.

Контролирует качество проведения санитарной обработки – медицинский работник (или другое ответственное лицо).

При выполнении работ по санитарной обработке необходимо строго соблюдать инструкцию по технике безопасности.



УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МДОБУ
М.Н. Арцыбашева
2024 г.

САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 7 ПО МЫТЬЮ ЕМКостей ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ

Способ обработки:

удалить пищевые отходы;
вымыть емкости для пищевых отходов горячей водой с моющим средством хозяйственной салфеткой;
обработать внутреннюю поверхность салфеткой, смоченной в дезинфицирующем растворе по бактерицидному режиму в соответствии с инструкцией по применению используемого дезинфектанта;
смыть дезинфицирующий раствор чистой водой и просушить.

Частота мытья:

после каждого освобождения от отходов, в конце рабочего дня с использованием соответствующего уборочного инвентаря с применением моющих средств и средств дезинфекции;
безопасность применяемых моющих средств и средств дезинфекции должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации;
количество моющего средства и средства дезинфекции – в соответствии с инструкциями по применению;
для определения количества моющего средства и средства дезинфекции необходимо выделить мерный стакан;

Ответственность за мытье емкостей для пищевых отходов несет кухонный рабочий.



УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МДОБУ
М.Н. Арцыбашева
20 2 г.

САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 8 ПО ПОРЯДКУ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЙ ДЕЗИНФЕКЦИИ

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.



УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МДОБУ

М.Н. Арцыбашева

05 2021 г.

САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 9 ПО ОБРАБОТКЕ РУК

Механическая обработка рук (мытьё рук):

смочить руки водой

из настенного локтевого дозатора взять достаточное количество жидкого мыла на ладони;

намыливая руки, соблюдать последовательность движений согласно Европейского стандарта обработки рук EN-1500. Каждое движение повторяется не менее 5 раз. Обработка рук осуществляется в течение 40 секунд – 1 минуты, ополоснуть руки, тщательно насухо вытереть руки бумажной салфеткой.

Гигиеническая антисептика рук:

из настенного локтевого дозатора нанести антисептик на сухие кисти рук; втирать антисептик в кожу рук в течение 30-60 секунд до полного высыхания, повторяя каждое движение не менее 5 раз, согласно Европейского стандарта обработки рук EN-1500.

Частота санитарной обработки рук:

перед началом работы, перед нарезкой продукции, которая не будет подвергаться термической обработке, перед выдачей пищи, после смены производственного процесса, после прикасания к санитарной одежде, волосам, лицу, чихания, кашля, после посещения санузла;

в случае соприкосновения в цехе с предметами, которые могут загрязнить руки после уборки бочков для мусора и пищевых отходов, рабочей поверхности.

Периодический контроль санитарной обработки рук осуществляет

медицинский работник, шеф-повар (или другое ответственное лицо).

Ответственный за заправку настенных дозаторов – кухонный рабочий.



УТВЕРЖДАЮ» Заведующий МДОБУ М.Н. Арцыбашева 2024 г.

САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 10 ПРАВИЛА МЫТЬЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ И КУХОННОГО ИНВЕНТАРЯ (РУЧНЫМ СПОСОБОМ)

Способ обработки:

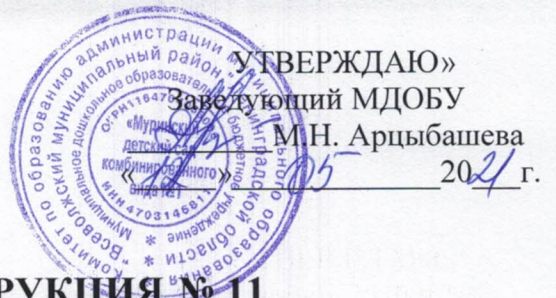
1. Пищеварочные котлы очищаются от остатков пищи.
2. Котлы и мелкий деревянный инвентарь (разделочные доски, лопатки и т.д.) моются в производственной ванне в горячей воде (45°С - 50°С) с добавлением моющих средств.
3. Ополаскиваются при помощи шланга с душевой насадкой горячей водой (температурой не ниже 65 °С).
4. Просушиваются на стеллажах.
5. После мытья металлический кухонный инвентарь и детали технологического оборудования прокалить в жарочном шкафу в течение 2-3 минут.

Частота мытья:

после использования, после каждого приема пищи (выдачи пищи).

Условия мытья:

1. Моечные ванны должны быть промаркированы, пролитрованы с наружной стороны, укомплектованы пробками промышленного производства, иметь смесители горячей и холодной воды, воздушные разрывы не менее 20 мм в местах присоединения их к канализации. Вторая ванна должна быть оборудована гибким шлангом с душевой насадкой.
2. Кухонная посуда моется с помощью щеток с ручкой, губок.
3. Щетки, губки после мытья посуды моются, просушиваются.
4. Щетки, губки для мытья кухонной посуды в конце рабочего дня должны быть прокипячены в течение 15 минут.
5. Щетки, губки, моющие средства и средства дезинфекции хранятся в промаркированных емкостях в специально отведенном месте.
6. Для определения количества моющего и дезинфицирующего средства необходимо выделить мерный стакан.



САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 11 ПО ПРАВИЛАМ ПОЛЬЗОВАНИЯ И НАДЕВАНИЯ САНИТАРНОЙ ОДЕЖДЫ

Санитарная одежда является средством предохранения пищевых продуктов от возможного микробного и механического загрязнения. В гардеробе имеются вешалки (шкафы) для комплектов санитарной одежды (халат, головной убор, передник, сменная обувь) для работы с готовой и сырой продукцией.

При выходе из объекта общественного питания на территорию учреждения необходимо снять санитарную одежду.

Стирка и дезинфекция санитарной одежды многоразового использования производится централизованно.

Смена санитарной одежды должна производиться ежедневно и по мере ее загрязнения.

Цветовая гамма санитарной одежды: допускаются хлопковые, однотонные ткани.

При приготовлении пищи работники должны соблюдать следующие требования:

подобрать волосы под колпак;

снять ювелирные украшения, часы;

при нарезке готовых продуктов, выдаче и порционировании блюд, работники должны использовать одноразовые перчатки;

смена одноразовых перчаток производится каждый раз после использования.

Запрещается:

входить в производственные цеха без санитарной одежды;

надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду;

посещать санитарный узел в санитарной одежде;

производить стирку санитарной одежды на дому;

застегивать санитарную одежду булавками, иголками во избежание попадания их в сырье и готовую продукцию;

хранение верхней одежды, обуви, головных уборов, личных вещей совместно с санитарной одеждой.

Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в цехах в санитарной одежде, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками и принимать все меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию.

Правила надевания санитарной одежды:

снять личную одежду и надеть сменную (специальную) обувь;

вымывать руки с мылом (механическая обработка рук) согласно инструкции по правилам обработки рук;
надеть головной убор, убрав все волосы;
снять все ювелирные изделия, часы;
вымывать и обработать руки антисептиком, надеть санитарную одежду.

Примечание. По окончании работы специальную обувь очистить от загрязнений без повреждения материала верха и низа, вытереть и оставить в вентилируемом помещении в раскрытом и расправленном виде для проветривания и подсушки, вдали от обогревательных приборов или с использованием специальных сушек.