

ГРАФИК УБОРКИ ПИЩЕБЛОКА

ЕЖЕДНЕВНАЯ УБОРКА ВСЕХ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА

Ежедневная уборка всех помещений пищеблока проводится не менее 2-х раз в день и по мере загрязнения влажным способом мыльно-содовым раствором с применением дезинфицирующих средств при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под оборудованием, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, кухонное оборудование, мебель и др.).

ГРАФИК ГЕНЕРАЛЬНЫХ УБОРОК ВСЕХ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА

ПРИМЕЧАНИЕ: генеральная уборка любого помещения проводится 1 раз в месяц и включает в себя тщательное мытье стен, плафонов, полов, потолка, дверей, стеллажей, всего оборудования, мебели, инвентаря, а также посуды (чистка баков, кастрюль, противней др.).

Время проведения генеральной уборки				
Холодный цех	Горячий цех	Кладовая продуктов	Кладовая овощная	Подсобные помещения
Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница