



Утверждаю
директор МБОУ СОШ №29
Лохова Л.П.

График
Проведения генеральной уборки в пищеблоке
на 2020-2021 учебный год

№	Мероприятия	Сроки	Кто проводит
1	Уборка обеденного зала после каждого приёма пищи.	Ежедневно	Кухонный работник
2	Уборка столов после каждого приёма пищи. Мытьё столов с горячим раствором	Ежедневно	Кухонный работник
3	Мытьё посуды после приёма пищи по схеме согласно сан.минимуму.	Ежедневно	Кухонный работник
4	Мочалки, щётки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан.правилам.	Ежедневно	Кухонный работник
5	Обеззараживание и удаление остатков пищи.	Ежедневно	Кухонный работник
6	Кладовая для сухих продуктов	Постоянно	Кухонный работник
7	Моечная столовой посуды.	Ежедневно	Кухонный работник
8	Моечная кухонной посуды.	Ежедневно	Кухонный работник
9	Влажная уборка варочного зала и подобных помещений.	Ежедневно	Кухонный работник
10	Генеральная уборка помещений и обеденного зала проводится каждую пятницу с применением моющих и дезинфицирующих средств..	Еженедельно	Кухонный работник, техничка
11	Гардероб обслуживающего персонала	Постоянно	Кухонный работник
12	Туалет	Постоянно	Кухонный работник
13.	Мытьё окон	по мере загрязнения, не реже двух раз в год.	Кухонный работник, техничка

Медсестра

Сулейманова Н.А.