**УТВЕРЖДАЮ**

 И. о. директора ГКОУ РД «Кикуникутанская

 ООШ Гергебильского района»

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Х.Р. Расулов/

 «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г

**Инструкции по обработки**

**Приготовление моющих растворов для обезжиривания посуды:**

 Первая ванна – 200 гр. кальцинированной соды или 50 гр. средства для мытья посуды «Прогресс» на 10 литров воды;

 Вторая ванна - 100 гр. кальцинированной соды или 25 гр. средства для мытья посуды «Прогресс» на 10 литров воды.

**Мытье посуды:**

 Варочные котлы после освобождения от остатков пищи моют горячей водой (температура 50 градусов) в двух ваннах с добавлением моющих средств, затем ополаскивают горячей водой (температура 65 градусов) с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках. Посуду моют ветошью для посуды, использование губок **запрещается.**

 Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь: лопатки, мешалки и др. моют в таком же порядке, обдают кипятком, затем просушивают на решетчатых полках.

 Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

 Моющие и дезинфицирующие растворы хранят в емкостях из темного стекла с хорошо пригнанной пробкой, избегая воздействия на них света и влаги, не более 5 дней.

 Рабочие столы на пищеблоке моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью. Ветошь для мытья посуды и мытья столов в конце дня простирывают с моющим средством, кипятят в течение 15 минут, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

**При карантине:**

 Карантинная группа получает пищу на пищеблоке в последнюю очередь. После выдачи пищи карантинной группе раздаточный стол обрабатывается 0,015% дезинфицирующим р-ром «Пюржавеля» **или «Део-хлора»** (1 таблетка на 10 литров воды).

**Влажная уборка:**

 В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников с применением моющих средств (200 гр мыльно-содового раствора на 10 литров воды); еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, дверей, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т. п.

**График еженедельной уборки пищеблока.**

Понедельник – помещение для выдачи пищи

Вторник – горячий цех

Среда – холодный цех

Четверг – овощной цех

Пятница – подсобное помещение

 Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.