

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №29 «МАЛЫШОК»
(МДОБУ №29)**

СОГЛАСОВАНО
Председатель ПК МДОБУ № 29
_____ Н.Г.Григорян
« 10 » января 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОБУ № 29
_____ О.А.Виноградова
« 10 » января 2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ
по проведению генеральной уборки**

1. Порядок проведения генеральной уборки в каждом помещении осуществляется в соответствии с графиком проведения генеральной уборки. Используются промаркированные емкости для обработки нерабочих поверхностей (стены, вентиляционные системы, светильники, окна, двери, ножки столов и т. д.)

2. Во всех помещениях генеральная уборка производится не реже 1 раза в неделю.

3. Генеральная уборка проводится персоналом пищеблока. Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест – непосредственно самими сотрудниками. Для уборки туалетов выделяется персонал, не задействованный в технологических процессах основного производства.

4. Для генеральной уборки используют следующие средства:
0,015% раствор «Хлормисепт-Р» или ОКА-ТАБ – дезинфицирующее средство;
0,5% раствор «Прогресс» – моющее средство;
1,5% раствор «Прогресс» или 0,3% «Прогресс М30» – моющее средство для обработки оборудования (для приготовления раствора: на 10 л воды – 150 мл моющего средства «Прогресс» или 30 мл «Прогресс М30»).

5. Последовательность действий:

- персоналу, задействованному при проведении генеральной уборки, необходимо надеть резиновый фартук, влагонепроницаемую обувь и средства индивидуальной защиты (очки, респиратор либо маску, перчатки);
- из помещения удалить отходы;
- отключить от сети холодильники, плиты и другие электроприборы;
- помещение максимально освободить от мебели и оборудования или отодвинуть ее к центру помещения для обеспечения свободного доступа к стенам и полу за ними;

– чистой ветошью, смоченной рабочим раствором, протереть внутренние и внешние поверхности шкафов, мебели и оборудования, начиная с верхних из расчета 100 мл раствора на 1 кв. м;

– при обработке стен уделять особое внимание местам, прилегающим к выключателям, дверным ручкам, наличникам, кранам и ваннам;

– окна и другие стеклянные поверхности помыть теплой водой с добавлением 50 мл на 10 л воды моющего средства «Прогресс» либо 10 мл «Прогресс М30»;

– пространство за отопительными приборами и внутри них обработать ершами, смоченными дезинфицирующим раствором;

– отключенные от сети электроприборы, плиты протереть ветошью, смоченной рабочим раствором;

– в последнюю очередь обработать контейнеры для сбора отходов;

– уборку завершить обеззараживанием полов моюще-дезинфицирующим раствором.

Ветошь во время уборки меняют при появлении видимых загрязнений

6. При проведении генеральной уборки выждать время обеззараживания в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующего средства.

7. Переодеться во второй комплект чистой одежды, поменять резиновые перчатки, протереть обувь дезинфицирующим раствором и смыть дезраствор чистой ветошью, смоченной водопроводной водой, с производственных столов и оборудования; расставить мебель и оборудование по своим местам.

После дезинфекции помещение проветривают до исчезновения запаха хлора!

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №29 «МАЛЫШОК»
(МДОБУ №29)**

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК МДОБУ № 29

_____ Н.Г.Григорян

« 10 » января 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОБУ № 29

_____ О.А.Виноградова

« 10 » января 2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ
по санитарной обработке производственных мест.
Горячий цех**

1. Поверхности производственных столов, ванны, стеллажи протирают по мере необходимости и после каждой смены производственного процесса, а по окончании работы промывают 0,015% раствором «Хлормисепт-Р» (1 таблетка на 10 л) с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» (10 мл «Прогресс М30») на 10 л раствора, промывают горячей водой и вытирают чистой ветошью насухо.

2. Производственное (механическое и тепловое) оборудование (плиты, духовки, пароконвектоматы, протирачные машины, мясорубки, овощерезки, холодильники и др.) по окончании работы обрабатывают моюще-дезинфицирующим раствором. Приготовление раствора для обработки: на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30». Съёмные детали оборудования после мытья ошпаривают кипятком.

3. Пол в течение рабочей смены обрабатывается моющим раствором, для приготовления которого в 10 л горячей воды добавляют 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30».

4. По окончании рабочего дня для обработки пола используют моюще-дезинфицирующий раствор (на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30»).

5. Использованную в течение дня ветошь хранят в емкости «Ветошь грязная», а по окончании работ (смены) подвергают обработке:

Объект обеззараживания	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки
Ветошь для обработки поверхностей помещений	Обработка в растворе моющего средства*	Стирка ветоши в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением на 10 л воды 50 мл средства «Прогресс» или 10 мл средства «Прогресс М30»
	Дезинфекция	Замачивание ветоши в 0,015% растворе «Хлормисепт-Р» на 60 минут
	Ополаскивание и сушка	По окончании дезинфекции ветошь прополаскивают под проточной водой и сушат. Хранят в чистом виде в емкости «Ветошь чистая»
Ведро и швабры	Обработка в моющем растворе*	Швабры и ведро обрабатывают моющим раствором «Прогресс» (на 10 л воды 50 мл средства) или «Прогресс М30» (на 10 л воды 10 мл средства)
	Дезинфекция	Дезинфицируют 0,015% раствором «Хлормисепт-Р» двукратным протираением с интервалом 15 минут (время обработки 60 минут)
<p>* Этапы обработки в моющем средстве и дезинфекцию возможно совмещать путем добавления к рабочим растворам 0,5% моющего средства «Прогресс» (в количестве 50 мл на 10 л) или 0,1% «Прогресс М30» (в количестве 10 мл на 10 л)</p>		

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №29 «МАЛЫШОК»
(МДОБУ №29)**

СОГЛАСОВАНО
Председатель ПК МДОБУ № 29
_____ Н.Г.Григорян
« 10 » января 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОБУ № 29
_____ О.А.Виноградова
« 10 » января 2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ
по обработке бактерицидных ламп**

1. Обработка бактерицидных ламп проводится в каждую генеральную уборку в соответствии с графиком и по мере загрязнения*.

2. Порядок обработки:

Проверить отключение установок от электросетей.

Провести очищение от пыли колб бактерицидных ламп, а также используемых экранов. Колбы ламп протирают безворсовой тканью без воды (моющих и дезинфицирующих средств)**.

Обработать используемые экраны бактерицидных ламп:

№ п/п	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки экранов
1	Обработка экранов раствором моющего средства***	Поверхность экрана протереть ветошью, смоченной 0,5% раствором моющего жидкого универсального средства «Прогресс» (50 мл моющего средства на 10 л воды). Ветошь должна быть хорошо отжата для предотвращения попадания моющего средств на колбы ламп
2	Дезинфекция экранов	Поверхность экрана протереть ветошью, смоченной 0,015% раствором дезинфицирующего средства «ОКА-ТАБ» (1 таблетка на 10 л воды), время обработки 60 минут
3	Ополаскивание экранов	По окончании дезинфекции экран протереть ветошью, смоченной в воде, до устранения следов и запаха дезинфицирующего средства
4	Ополаскивание и сушка ветоши	По окончании дезинфекции ветошь прополаскивают под проточной водой и сушат

5	Хранение ветоши	Хранят обработанную и просушенную ветошь в емкости «Ветошь чистая»
---	-----------------	--

* Дезинфицирующие лампы и элементы облучателей необходимо содержать в идеальной чистоте, поскольку даже незначительный слой пыли становится препятствием на пути потока излучения.

** Колбы бактерицидных ламп импульсного типа не нуждаются в дополнительной обработке салфетками в процессе их использования по назначению.

*** Этапы обработки в моющем средстве и дезинфекцию возможно совмещать путем добавления к рабочим растворам моющего средства в количестве 50 мл на 10 л.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №29 «МАЛЫШОК»
(МДОБУ №29)**

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК МДОБУ № 29

_____ Н.Г.Григорян

« 10 » января 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОБУ № 29

_____ О.А.Виноградова

« 10 » января 2022 г.

Инструкция по применению и обработке термощупа

1. Перед началом работы освободить термощуп из футляра и проверить его исправность (на дисплее при включении должны высвечиваться цифровые показатели, °С).

2. Непосредственно перед измерением температуры продукта металлический зонд термощупа погрузить в кипящую воду на 3–5 секунд для обработки.

3. Термощуп необходимо остудить на воздухе до высвечивания на дисплее показателей комнатной температуры.

4. Для проведения измерений металлический зонд термощупа поместить в продукт на 2/3 длины зонда и удерживать в толще продукта до достижения постоянных значений.

5. После измерения температуры продукта извлечь термощуп и выключить.

6. После использования металлический зонд термощупа и футляр для хранения термощупа обработать с использованием моющего средства при температуре не ниже 45 °С, провести ополаскивание проточной водой при температуре не ниже 65 °С.

7. Провести ошпаривание зонда термощупа кипятком.

8. Просушить и упаковать в футляр.

Внимание! Не допускается погружать пластиковый корпус термощупа в воду, так как это может привести к его поломке. Корпус термощупа следует протирать чистой влажной ветошью.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №29 «МАЛЫШОК»
(МДОБУ №29)**

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК МДОБУ № 29

_____ Н.Г.Григорян

« 10 » января 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОБУ № 29

_____ О.А.Виноградова

« 10 » января 2022 г.

**Меры предосторожности
при работе с дезинфицирующими средствами**

1. Все работы со средством и его рабочими растворами проводить с защитой кожи рук резиновыми перчатками.
2. При приготовлении рабочих растворов в процессе растворения таблеток емкость должна быть плотно закрыта.
3. Дезинфекцию объектов способом замачивания проводить в плотно закрытых емкостях и проветриваемых помещениях.
4. Дезинфекцию поверхностей помещений рабочими растворами способом протирания в концентрации 0,015 процента активного хлора можно проводить в присутствии людей.
5. При работе с раствором средства в концентрации выше 0,1 процента, а также при использовании рабочих растворов способом орошения необходимо применять средства индивидуальной защиты органов дыхания, глаз и кожи рук.
6. После проведения дезинфекции объектов в помещении рекомендуется провести влажную уборку и проветривание до исчезновения запаха хлора.
7. Избегать контакта средства и рабочих растворов с кожей и слизистыми оболочками глаз.
8. При рассыпании средства его следует немедленно собрать, поверхность промыть водой.
9. При проведении работ со средством следует строго соблюдать правила личной гигиены. После работы вымыть лицо и руки с мылом.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №29 «МАЛЫШОК»
(МДОБУ №29)**

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК МДОБУ № 29

_____ Н.Г.Григорян

« 10 » января 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОБУ № 29

_____ О.А.Виноградова

« 10 » января 2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ
по санитарной обработке производственных мест.
Мясо-рыбный цех**

1. Разделочный инвентарь (доски, ножи и др.), полки весов обрабатывают горячей водой с добавлением моющих средств, ошпаривают кипятком, просушивают на решетчатых полках и стеллажах. Хранят разделочный инвентарь в непосредственной близости от места использования: доски – на ребре в кассетах или на специальных полках, ножи – на магнитных держателях.

2. Производственные столы, ванны, стеллажи протирают по мере необходимости и после каждой смены производственного процесса, а по окончании работы промывают 0,015% раствором «Хлормисепт-Р» (1 таблетка на 10 л) с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» (10 мл «Прогресс М30») на 10 л раствора, промывают горячей водой и вытирают чистой ветошью насухо.

3. Производственное оборудование (мясорубки, холодильники и др.) по окончании работы обрабатывают моюще-дезинфицирующим раствором. Приготовление раствора для обработки: на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30». Съемные детали оборудования после мытья ошпаривают кипятком.

4. По окончании рабочего дня для обработки пола используют моюще-дезинфицирующий раствор (на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» и 50 мл моющего средства «Прогресс» либо 10 мл «Прогресс М30»).

5. Использованную в течение дня ветошь хранят в емкости «Ветошь грязная», а по окончании работ (смены) подвергают обработке:

Объект обеззараживания	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки
Ветошь для обработки поверхностей помещений	Обработка в растворе моющего средства*	Стирка ветоши в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением на 10 л воды 50 мл средства «Прогресс» или 10 мл средства «Прогресс М30»
	Дезинфекция	Замачивание ветоши в 0,015% растворе «Хлормисепт-Р» на 60 минут
	Ополаскивание и сушка	По окончании дезинфекции ветошь прополаскивают под проточной водой и сушат. Хранят в чистом виде в емкости «Ветошь чистая»
Ведро и швабры	Обработка в моющем растворе*	Швабры и ведра обрабатывают 0,5% моющим раствором «Прогресс» (либо 0,1% «Прогресс М30») (либо 0,1% «Прогресс М30»)
	Дезинфекция	Дезинфицируют 0,015% раствором «Хлормисепт-Р» двукратным протираением с интервалом 15 минут (время обработки 60 минут)
* Этапы обработки в моющем средстве и дезинфекцию возможно совмещать путем добавления к рабочим растворам моющего средства в количестве 50 мл на 10 л.		

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №29 «МАЛЫШОК»
(МДОБУ №29)**

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК МДОБУ № 29

_____ Н.Г.Григорян

« 10 » января 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОБУ № 29

_____ О.А.Виноградова

« 10 » января 2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ
по санитарной обработке яиц**

1. Яйца обрабатываются в специальном цехе, предназначенном для обработки яиц.

2. Обработку яиц необходимо осуществлять в специально выделенном и промаркированном халате.

3. При использовании средства «НИКА-2», обладающего моющими и дезинфицирующими свойствами одновременно, яйца обрабатываются в двухсекционной моечной ванне в следующей последовательности:

- замачивание на 5–7 минут в 2,0% растворе (200 мл «НИКА-2» на 9,8 л воды). Обработка яиц проводится при полном погружении их в раствор;
- ополаскивание холодной проточной водой.

4. Обработка проводится при температуре 18–30 °С.

5. Обработанные яйца выкладывают в чистую емкость с маркировкой «Яйцо обработанное».

6. При отсутствии отдельных цехов яйца обрабатывают в мясо-рыбном цехе в специальных промаркированных емкостях, соблюдая указанные выше этапы.

7. На всех этапах обработки используются перфорированные емкости.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №29 «МАЛЫШОК»
(МДОБУ №29)**

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК МДОБУ № 29

_____ Н.Г.Григорян

О.А.Виноградова

« 10 » января 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОБУ № 29

« 10 » января 2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ
по санитарной обработке металлического инвентаря,
оборудования и деталей оборудования**

1. Металлический кухонный инвентарь (раздаточные ложки, половники) после использования моют в двухсекционной ванне в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- в первой секции ванны замачивают и моют щетками в воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» на 10 л воды (0,5% раствор «Прогресса») или с добавлением 10 мл «Прогресс М30» на 10 л воды (0,1% раствор);
- во второй секции ванны ополаскивают горячей проточной водой (не ниже 65 °С) с помощью шланга с душевой насадкой;
- прокаливают в духовых шкафах в течение 10 минут;
- хранят и просушивают на решетчатых полках, стеллажах.

2. Производственное оборудование (протирочные машины, мясорубки, овощерезки, холодильники и т. п.) подлежит санитарной обработке по мере загрязнения и по окончании работы. Обработка корпуса осуществляется с применением моющих и дезинфицирующих средств, экспозиция 60 минут. Приготовление раствора для обработки: на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» или ОКА-ТАБ и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30».

3. Съёмные детали оборудования после использования разбирают, моют в двухсекционной ванне в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- в первой секции ванны замачивают и моют щетками при температуре не ниже 45 °С с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» на 10 л воды (0,5% раствор «Прогресса») или с добавлением 10 мл «Прогресс М30» на 10 л воды (0,1% раствор);

- во второй секции ванны ополаскивают горячей проточной водой (не ниже 65 °С) с помощью шланга с душевой насадкой;
- обдают кипятком;
- просушивают на решетчатых полках, стеллажах;
- хранение осуществляется на стеллажах в непосредственной близости от места использования.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №29 «МАЛЫШОК»
(МДОБУ №29)**

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК МДОБУ № 29

Н.Г.Григорян

« 10 » января 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОБУ № 29

О.А.Виноградова

« 10 » января 2022 г.

ИНСТРУКЦИЯ

по обработке зелени, сырых овощей и фруктов

1. Первичная обработка овощей и фруктов проводится в овощном цехе (цехе первичной обработки овощей).

2. Первичная обработка овощей (корнеплодов) включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут с использованием дуршлагов, сеток.

3. При обработке белокочанной капусты удаляют 3–4 наружных листа.

4. При первичной обработке фруктов происходит сортировка, удаление наклеек, мытье.

5. Вторичная обработка фруктов, а также овощей, предназначенных для приготовления салатов, холодных закусок, после промывания в условиях овощного цеха проводится в производственных ваннах холодного или при его отсутствии – горячего цеха.

6. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок и салатов, без последующей термической обработки выдерживают в 10% растворе поваренной соли (100 г соли на 1 л воды) в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой. Обработка в солевом растворе осуществляется в условиях холодного, при его отсутствии – горячего цеха.

7. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

8. При использовании вакуумированных очищенных овощей после вскрытия вакуумной упаковки овощи подвергаются вторичной обработке.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №29 «МАЛЫШОК»
(МДОБУ №29)**

СОГЛАСОВАНО
Председатель ПК МДОБУ № 29

Н.Г.Григорян
« 10 » января 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОБУ № 29

О.А.Виноградова
« 10 » января 2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ
по санитарной обработке производственных мест.
Овощной цех**

1. Разделочный инвентарь (доски, ножи, шинковки и др.), полки весов обрабатывают горячей водой с добавлением моющих средств, ошпаривают кипятком, просушивают на решетчатых полках и стеллажах.

2. Производственные столы, ванны, стеллажи протирают по мере необходимости и после каждой смены производственного процесса, а по окончании работы промывают 0,015% раствором «Хлормисепт-Р» или ОКА-ТАБ (1 таблетка на 10 л) с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» (10 мл «Прогресс М30») на 10 л раствора, промывают горячей водой и вытирают чистой ветошью насухо.

3. Производственное оборудование (овощерезки, холодильники и др.) по окончании работы обрабатывают моюще-дезинфицирующим раствором. Приготовление раствора для обработки: на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» или ОКА-ТАБ и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30». Съёмные детали оборудования после мытья ошпаривают кипятком.

4. Пол моется ежедневно и по мере загрязнения водой в течение смены с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30» на 10 л воды.

5. По окончании рабочего дня для обработки пола используют моюще-дезинфицирующий раствор (на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» или ОКА-ТАБ и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30»).

6. Использованную в течение дня ветошь хранят в емкости «Ветошь грязная», а по окончании работ (смены) подвергают обработке:

Объект обеззараживания	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки
	Обработка в растворе	Стирка ветоши в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением на 10 л воды 50 мл

Ветошь для обработки поверхностей помещений	моющего средства*	средства «Прогресс» или 10 мл средства «Прогресс М30»
	Дезинфекция	Замачивание ветоши в 0,015% растворе «Хлормисепт-Р» или ОКА-ТАБ на 60 минут
	Ополаскивание и сушка	По окончании дезинфекции ветошь прополаскивают под проточной водой и сушат. Хранят в чистом виде в емкости «Ветошь чистая»
Ведро и швабры	Обработка в моющем растворе*	Швабры и ведра обрабатывают моющим раствором «Прогресс» (на 10 л воды 50 мл средства) или «Прогресс М30» (на 10 л воды 10 мл средства)
	Дезинфекция	Дезинфицируют 0,015% раствором «Хлормисепт-Р» или ОКА-ТАБ двукратным протираением с интервалом 15 минут (время обработки 60 минут).
<p>* Этапы обработки в моющем средстве и дезинфекцию возможно совмещать путем добавления к рабочим растворам 0,5% моющего средства «Прогресс» (в количестве 50 мл на 10 л) или 0,1% «Прогресс М30» (в количестве 10 мл на 10 л).</p>		

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №29 «МАЛЫШОК»
(МДОБУ №29)**

СОГЛАСОВАНО
Председатель ПК МДОБУ № 29
_____ Н.Г.Григорян
« 10 » января 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОБУ № 29
_____ О.А.Виноградова
« 10 » января 2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ
по санитарной обработке пола и дезинфекции уборочного инвентаря**

1. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений выделяется отдельный промаркированный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах.

2. Хранение уборочного инвентаря в производственных цехах **ЗАПРЕЩЕНО!**

3. Пол в производственных, складских и вспомогательных помещениях в течение рабочей смены обрабатывается моющим раствором, для приготовления которого в 10 л горячей воды добавляют 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30».

4. По окончании рабочего дня для обработки пола используют моюще-дезинфицирующий раствор (на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» или ОКА-ТАБ и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30»).

5. Этапы обработки уборочного инвентаря

Объект обеззараживания	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки
Ветошь для мытья полов	Обработка в растворе моющего средства*	Стирка ветоши в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением на 10 л воды 50 мл средства «Прогресс» или 10 мл средства «Прогресс М30»
	Дезинфекция	Замачивание ветоши в 0,015% растворе ОКА-ТАБ или «Хлормисепт-Р» на 60 минут
	Ополаскивание и сушка	По окончании дезинфекции ветошь прополаскивают под проточной водой

		и сушат. Хранят в чистом виде в специально отведенном месте
Ведра и швабры для мытья полов	Обработка в растворе моющего средства*	Швабры и ведра обрабатывают моющим раствором «Прогресс» (на 10 л воды 50 мл средства) либо «Прогресс М30» (на 10 л воды 10 мл средства)
	Дезинфекция	Дезинфицируют 0,015% раствором «Хлормисепт-Р» или ОКА-ТАБ двукратным протираанием с интервалом 15 минут (время обработки 60 минут)

* Этапы обработки в моющем средстве и дезинфекцию возможно совмещать путем добавления к рабочим растворам 0,5% моющего средства «Прогресс» (в количестве 50 мл на 10 л) либо 0,1% «Прогресс М30» (в количестве 10 мл на 10 л).

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №29 «МАЛЫШОК»
(МДОБУ №29)**

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК МДОБУ № 29

_____ Н.Г.Григорян

« 10 » января 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОБУ № 29

_____ О.А.Виноградова

« 10 » января 2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ
по санитарной обработке резиновых ковриков**

1. Резиновые коврики используют в производственных цехах при работе с тепловым оборудованием большой мощности (электрические плиты, котлы, пароконвектоматы), а также в помещениях с большим влаговыведением – моечные, душевые и т. п.

2. Обработка резиновых ковриков осуществляется ежедневно. Резиновые коврики обеззараживают, протирая ветошью, смоченной в 0,015% рабочем растворе «Хлормисепт-Р» или ОКА-ТАБ, орошают или полностью погружают в раствор средства на 60 минут. По окончании дезинфекции их промывают проточной водой.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №29 «МАЛЫШОК»
(МДОБУ №29)**

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК МДОБУ № 29

_____ Н.Г.Григорян

« 10 » января 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОБУ № 29

_____ О.А.Виноградова

« 10 » января 2022 г.

ИНСТРУКЦИЯ

по обработке столовой посуды ручным способом

1. Столовую посуду моют в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
 - замачивают в секции ванны в течение 15 минут и моют щетками в моюще-дезинфицирующем растворе, при температуре +45 °С: 0,015% раствор «Хлормисепт-Р» или ОКА-ТАБ с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» на 10 л раствора, либо 10 мл моющего средства «Прогресс М30» на 10 л раствора;
 - мытье во секции ванны в воде, при температуре не ниже +45 °С, с добавлением 25 мл моющего средства «Прогресс» на 10 л воды (0,25-процентный раствор), либо 5 мл моющего средства «Прогресс М30» на 10 л воды (0,05-процентный раствор);
 - во второй секции ванны ополаскивают посуду горячей проточной водой при температуре не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
 - просушивают посуду на решетчатых полках, стеллажах (на ребре).
- Этапы обработки щеток и ветоши, используемых для мытья посуды:

№ п/п	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки
1	Очистка	Перед обработкой ветошь и ворс щетки тщательно очищают от остатков пищи
2	Обработка в растворе моюще-дезинфицирующего средства*	Замачивание ветоши и щеток в рабочем 0,1% растворе «Хлормисепт-Р» или ОКА-ТАБ при температуре не ниже 45 °С с добавлением на 10 литров раствора 50 мл средства «Прогресс» или 10 мл средства «Прогресс М30» 120 минут
3	Ополаскивание и сушка	По окончании дезинфекции ветошь и щетки прополаскивают под проточной водой и сушат
4	Хранение	Хранят обработанные и просушенные щетки и ветошь в емкости «Ветошь чистая»

* Дезинфекцию можно осуществить методом кипячения в течение 15 минут с момента закипания воды. Щетки с наличием дефектов, плесени и видимых загрязнений, а также металлические мочалки, губчатый материал для обработки посуды не использовать!

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №29 «МАЛЫШОК»
(МДОБУ №29)**

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК МДОБУ № 29

_____ Н.Г.Григорян

« 10 » января 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОБУ № 29

_____ О.А.Виноградова

« 10 » января 2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ
по обработке столовых приборов и чашек**

1. Столовые приборы и чашки при обработке ручным способом подвергают обработке в следующем порядке:

- в первой секции ванны замачивают в течение 15 минут и моют щетками в моюще-дезинфицирующем растворе при температуре +45 °С: 0,015% раствор «Хлормисепт-Р» или ОКА-ТАБ с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» на 10 л раствора либо 10 мл моющего средства «Прогресс М30» на 10 л раствора;

- во второй секции ванны ополаскивают в проточной воде при температуре не ниже 65 °С;

- допускается проведение дезинфекции столовых приборов методом прокаливания в духовых шкафах при температуре 180 °С в течение 10 минут.

2. Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах ручками вверх.

3. Хранение столовых приборов россыпью на подносах

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!

4. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно в конце дня обрабатываются с применением моюще-дезинфицирующего раствора в соответствии с вышеуказанным порядком.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №29 «МАЛЫШОК»
(МДОБУ №29)**

СОГЛАСОВАНО
Председатель ПК МДОБУ № 29
_____ Н.Г.Григорян
« 10 » января 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОБУ № 29
_____ О.А.Виноградова
« 10 » января 2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ
по отбору и хранению суточных проб**

1. Суточную пробу отбирают непосредственно после приготовления блюд, из котла, обеззараженными приборами в обеззараженную стеклянную посуду с плотно закрывающимися обеззараженными крышками.

2. При отборе проб многокомпонентных блюд (супы, рагу, салаты и т. д.) готовое блюдо перемешивают с целью отбора в суточную пробу всех ингредиентов, входящих в его состав. Каждое блюдо и (или) кулинарное изделие отбирают в отдельные емкости.

3. Объем отбираемой суточной пробы:

Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды	В объеме 1 порции
Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда)	Не менее 100 г

4. При отборе продукции промышленного производства в индивидуальной упаковке продукт не помещают в емкость и не вскрывают упаковку.

5. Посуду с пробами, упаковку продукции промышленного производства маркируют с указанием приема пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) и датой отбора.

6. Отобранные пробы сохраняют не менее 48 часов, не считая выходные и праздничные дни, при температуре 4 ± 2 °С. Суточные пробы хранят в отдельном холодильнике или на отдельной промаркированной полке производственного холодильника. Холодильник для хранения суточных проб должен быть расположен в горячем либо холодном производственных цехах.

7. **Запрещается** хранить суточные пробы на боковых полках дверей холодильного оборудования.

**БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №29 «МАЛЫШОК»
(МДОБУ №29)**

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК МДОБУ № 29

_____ Н.Г.Григорян
« 10 » января 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОБУ № 29

_____ О.А.Виноградова
« 10 » января 2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ
по обработке посуды для отбора суточных проб**

1. Обработка банок для отбора суточных проб осуществляется в моечных ваннах для кухонной посуды.

2. Этапы обработки:

- механическое удаление остатков пищи;
- обработка моющим средством:
 - в первой секции ванны моется щетками в 0,5% растворе моющего средства «Прогресс» (50 мл на 10 л воды) или 0,1% растворе моющего средства «Прогресс М30» (10 мл на 10 л воды) при температуре не ниже 45 °С;
 - во второй секции ванны ополаскивается горячей проточной водой (при температуре не ниже 65 °С) с помощью шланга с душевой насадкой.

3. Обеззараживание одним из следующих способов:

- кипячение в течение 15 минут при полном погружении;
- прокаливание в духовом шкафу при температуре 120 °С в течение 45 минут;
- обработка в пароконвектомате (режим – пар) при температуре 110 °С в течение 20 минут. При обработке банок для отбора суточных проб в пароконвектомате необходимо использовать перфорированные емкости в целях равномерного проникновения пара.

ВАЖНО! Количество одномоментно обеззараженной посуды должно соответствовать количеству отбираемых суточных проб на каждый прием пищи.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №29 «МАЛЫШОК»
(МДОБУ №29)**

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК МДОБУ № 29

_____ Н.Г.Григорян

« 10 » января 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОБУ № 29

_____ О.А.Виноградова

« 10 » января 2022 г.

ИНСТРУКЦИЯ

**по санитарной обработке бачков и ведер
для сбора пищевых отходов**

1. Ежедневно в конце дня бачки и ведра после удаления отходов двукратно протирают либо орошают моюще-дезинфицирующим раствором 0,06% «Хлормисепт-Р» или ОКА-ТАБ с интервалом в 15 минут (экспозиция – 60 минут), затем ополаскивают горячей водой 40–50 °С и просушивают. Обработка осуществляется в специально выделенном месте.

2. Приготовление раствора для обработки: на 10 л воды добавляют 4 таблетки «Хлормисепт-Р» или ОКА-ТАБ и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30».

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №29 «МАЛЫШОК»
(МДОБУ №29)**

СОГЛАСОВАНО
Председатель ПК МДОБУ № 29
_____ Н.Г.Григорян
« 10 » января 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОБУ № 29
_____ О.А.Виноградова
« 10 » января 2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ
по санитарной обработке санитарно-технического оборудования
и инвентаря для его обработки**

1. Уборочный инвентарь для санитарных узлов должен иметь сигнальную красную маркировку и храниться отдельно от остального уборочного инвентаря.

2. Санитарно-техническое оборудование (ванны, раковины, душевые поддоны, унитазы и др.) обрабатывают раствором одним из следующих средств:

– 0,06% «Хлормисепт-Р» или ОКА-ТАБ (4 таблетки на 10 л воды) в течение 60 минут;

– 0,1% «Хлормисепт-Р» или ОКА-ТАБ (7 таблеток на 10 л воды) в течение 30 минут.

3. При обработке в растворы дезинфицирующих средств добавляют 50 мл моющего средства «Прогресс» (10 мл «Прогресс М30») на 10 л раствора.

4. Санитарно-техническое оборудование двукратно обрабатывают раствором с помощью щетки или ерша, по окончании дезинфекции промывают водой. Норма расхода раствора средства при однократной обработке поверхностей способом протирания составляет 100 мл/м² поверхности. При обработке санитарно-технического оборудования способом орошения норма расхода рабочего раствора составляет 150–300 мл/м² поверхности на одну обработку.

Объект обеззараживания	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки
Щетки и ерши для обработки санитарно-технического оборудования	Обработка в моюще-дезинфицирующем растворе	Использованные щетки и ерши замачивают в 0,2% растворе «Хлормисепт-Р» или ОКА-ТАБ (14 таблеток на 10 л воды) на 2 часа с добавлением на 10 л раствора 50 мл дезсредства «Прогресс» или 10 мл средства «Прогресс М30»
	Ополаскивание и сушка	По окончании дезинфекции щетки и ерши прополаскивают под

		проточной водой и сушат. Хранят в чистом виде в специально отведенном месте
Ведра и швабры для обработки санитарных узлов	Обработка в моющем растворе	Швабры и ведра обрабатывают моющим раствором «Прогресс» (на 10 л воды 50 мл средства) или «Прогресс М30» (на 10 л воды 10 мл средства)
	Дезинфекция*	Дезинфицируют 0,2% раствором «Хлормисепт-Р» или ОКА-ТАБ двукратным протираанием с интервалом 15 минут (время обработки 2 часа)

* Этапы обработки в моющем средстве и дезинфекцию возможно совмещать путем добавления к рабочим растворам 0,5% моющего средства «Прогресс» (в количестве 50 мл на 10 л) или 0,1% «Прогресс М30» (в количестве 10 мл на 10 л).

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №29 «МАЛЫШОК»
(МДОБУ №29)**

352240, х.Большевик, ул. Ясная,14, тел. 3-61-17

СОГЛАСОВАНО
Председатель ПК МДОБУ № 29

Н.Г.Григорян
« 10 » января 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОБУ № 29

О.А.Виноградова
« 10 » января 2022 г.

ТРЕБОВАНИЯ

к личной гигиене персонала пищеблока в МДОБУ №29 «Малышок»

1. Лица, поступающие на работу, должны иметь личную медицинскую книжку с результатами предварительного при приеме или периодического медицинского осмотра, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке. Проверить на достоверность личную медицинскую книжку можно на сайтах: www.mossanexpert.ru, www.gigtest.ru и www.gcgie.ru.

В личную медицинскую книжку заносится следующая информация:

Наименование должности	Осмотр врача-специалиста	Лабораторные и функциональные исследования
1	2	3
Работники общественного питания	Терапевт – 1 раз в год. Дерматовенеролог – 1 раз в год. Стоматолог – 1 раз в год. Оториноларинголог – 1 раз в год. Психиатр – 1 раз в год. Нарколог – 1 раз в год.	– Флюорография – 1 раз в год. – Исследование крови на сифилис – 1 раз в год. – Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций – при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям. – Серологическое обследование на брюшной тиф – при поступлении на работу в дальнейшем по эпидпоказаниям. – Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу. – Исследования на гельминтозы – при поступлении на работу, и в дальнейшем 1 раз в год, либо по эпидпоказаниям. – Обследование на ВИЧ. Проводится однократно иностранным гражданам при въезде в страну.

Кроме того, работники подлежат прививкам:

- против дифтерии – проводится лицам без ограничения возраста каждые 10 лет от момента последней ревакцинации. Лицам, не привитым и без сведений о прививках, проводится 3 прививки: 2 прививки в цикле вакцинации, с интервалом в 1,5 месяца и последующей ревакцинацией через 6–9 месяцев после законченной вакцинации;

- против кори – лица до 55 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори. Вакцинация двукратная с интервалом не менее трех месяцев;

- против краснухи – женщины от 18 до 25 лет, не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о вакцинации против краснухи. Проводится вакцинация и ревакцинация;

- против вирусного гепатита А, не болевшие и ранее не привитые. Вакцинация двукратная с интервалом 6–12 месяцев. Интервал между прививками может быть увеличен до 18 месяцев в зависимости от применяемой вакцины;

- против вирусного гепатита В – лица до 55 лет. Иммунизация трехкратная, проводится по схеме 0–1–6 месяцев.

- против дизентерии Зонне – ежегодно.

2. Сотрудники обязаны соблюдать правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в шкафчиках для хранения верхней одежды. Хранение личной и санитарной одежды осуществлять отдельно;

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения. Волосы полностью убирать под головной убор. Не использовать заколки и шпильки;

- снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- не выходить на улицу и не посещать туалет в санитарной одежде;

- тщательно мыть руки с мылом и обрабатывать антисептиком перед началом работы, после посещения туалета, перед каждой сменой вида деятельности. Обработку рук осуществлять только в раковинах для мытья рук;

- при порционировании блюд и кулинарных изделий, приготовлении холодных закусок и салатов использовать перчатки;

- принимать пищу (напитки) только в специально выделенных для этих целей помещениях;

- рабочие места содержать в чистоте в течение всего производственного процесса. В конце смены убирать рабочее место с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Перед началом работы руководитель подразделения (при отсутствии медицинского работника) проводит сотрудникам осмотр рук, открытых частей тела с целью выявления гнойничковых заболеваний, порезов. Самостоятельно работники расписываются в «Гигиеническом журнале» об отсутствии у них и

членов семьи инфекционных заболеваний. После этого руководитель подразделения осуществляет допуск сотрудника к работе, подтверждая это личной подписью в соответствующей графе «Гигиенического журнала».

При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сотрудник сообщает об этом руководителю подразделения и обращается в медицинскую организацию для лечения.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №29 «МАЛЫШОК»
(МДОБУ №29)**

СОГЛАСОВАНО
Председатель ПК МДОБУ № 29
_____ Н.Г.Григорян
« 10 » января 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОБУ № 29
_____ О.А.Виноградова
« 10 » января 2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ
по санитарной обработке производственных мест.
Холодный цех**

1. Разделочный инвентарь (доски, ножи, шинковки и др.), полки весов моют в моечной кухонной посуде горячей водой с добавлением моющих средств, ошпаривают кипятком, просушивают на решетчатых полках и стеллажах. Хранение деревянного разделочного инвентаря осуществляют непосредственно в цехе: доски – на ребре в кассетах или на специальных полках, ножи – на магнитных держателях.

2. Производственные столы, ванны, полы и др. поверхности по окончании работы промывают 0,015% раствором «Хлормисепт-Р» или ОКА-ТАБ (1 таблетка на 10 л) с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» (10 мл «Прогресс М30») на 10 л раствора, промывают горячей водой и вытирают чистой ветошью насухо.

3. Производственное и холодильное оборудование по окончании работы обрабатывают моюще-дезинфицирующим раствором. Приготовление раствора: на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» или ОКА-ТАБ и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30». Съемные детали оборудования после мытья ошпаривают кипятком.

4. Пол в течение рабочей смены обрабатывается моющим раствором, для приготовления которого в 10 л горячей воды добавляют 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30».

5. По окончании рабочего дня для обработки пола используют моюще-дезинфицирующий раствор (на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» или ОКА-ТАБ и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30»).

6. Используемую в течение дня ветошь хранят в емкости «Ветошь грязная», а по окончании работ (смены) подвергают обработке:

Объект обеззараживания	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки
Ветошь для обработки поверхностей в помещениях	Обработка в растворе моющего средства*	Стирка ветоши в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением на 10 л воды 50 мл средства «Прогресс» или 10 мл средства «Прогресс М30»
	Дезинфекция	Замачивание ветоши в 0,015% растворе «Хлормисепт-Р» или ОКА-ТАБ на 60 минут
	Ополаскивание и сушка	По окончании дезинфекции ветошь прополаскивают под проточной водой и сушат. Хранят в чистом виде в емкости «Ветошь чистая»
Ведро и швабры	Обработка в моющем растворе*	Швабры и ведра обрабатывают моющим раствором «Прогресс» (на 10 л воды 50 мл средства) или «Прогресс М30» (на 10 л воды 10 мл средства)
	Дезинфекция	Дезинфицируют 0,015% раствором «Хлормисепт-Р» или ОКА-ТАБ двукратным протираанием с интервалом 15 минут (время обработки 60 минут)

* Этапы обработки в моющем средстве и дезинфекцию возможно совмещать путем добавления к рабочим растворам 0,5% моющего средства «Прогресс» (в количестве 50 мл на 10 л) либо 0,1% «Прогресс М30» (в количестве 10 мл на 10 л).

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №29 «МАЛЫШОК»
(МДОБУ №29)**

СОГЛАСОВАНО
Председатель ПК МДОБУ № 29

Н.Г.Григорян
« 10 » января 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОБУ № 29

О.А.Виноградова
« 10 » января 2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ
по санитарной обработке производственных мест.
Холодный цех**

1. Разделочный инвентарь (доски, ножи, шинковки и др.), полки весов моют в моечной кухонной посуде горячей водой с добавлением моющих средств, ошпаривают кипятком, просушивают на решетчатых полках и стеллажах. Хранение деревянного разделочного инвентаря осуществляют непосредственно в цехе: доски – на ребре в кассетах или на специальных полках, ножи – на магнитных держателях.

2. Производственные столы, ванны, полы и др. поверхности по окончании работы промывают **0,015% раствором «Хлормисепт-Р» (1 таблетка на 10 л) с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» (10 мл «Прогресс М30») на 10 л раствора**, промывают горячей водой и вытирают чистой ветошью насухо.

3. Производственное и холодильное оборудование по окончании работы обрабатывают моюще-дезинфицирующим раствором. Приготовление раствора: на **10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30»**. Съемные детали оборудования после мытья ошпаривают кипятком.

4. Пол в течение рабочей смены обрабатывается моющим раствором, для приготовления которого в **10 л горячей воды добавляют 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30»**.

5. По окончании рабочего дня для обработки пола используют моюще-дезинфицирующий раствор (**на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30»**).

6. Использованную в течение дня ветошь хранят в емкости «Ветошь грязная», а по окончании работ (смены) подвергают обработке:

Объект обеззараживания	Наименование этапа обработки	Описание этапа обработки
Ветошь для обработки	Обработка в растворе моющего средства*	Стирка ветоши в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением на 10 л воды 50 мл средства «Прогресс» или 10 мл средства «Прогресс М30»
	Дезинфекция	Замачивание ветоши в 0,015% растворе «Хлормисепт-Р» на 60 минут

поверхностей в помещениях	Ополаскивание и сушка	По окончании дезинфекции ветошь прополаскивают под проточной водой и сушат. Хранят в чистом виде в емкости «Ветошь чистая»
Ведро и швабры	Обработка моющим раствором*	Швабры и ведра обрабатывают моющим раствором «Прогресс» (на 10 л воды 50 мл средства) или «Прогресс М30» (на 10 л воды 10 мл средства)
	Дезинфекция	Дезинфицируют 0,015% раствором «Хлормисепт-Р» двукратным протираением с интервалом 15 минут (время обработки 60 минут)

* Этапы обработки в моющем средстве и дезинфекцию возможно совмещать путем добавления к рабочим растворам 0,5% моющего средства «Прогресс» (в количестве 50 мл на 10 л) либо 0,1% «Прогресс М30» (в количестве 10 мл на 10 л).