**ГЕНЕРАЛЬНАЯ УБОРКА КАЖДУЮ ПЯТНИЦУ**

Мусор выносите в мусоросборники через выходы из пищеблока. При этом не допускайте, чтобы пищевые отходы проносили через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

Ежедневно в конце дня тару, независимо от наполнения:

* ﻿﻿очищайте с помощью шлангов над канализационными трапами;
* ﻿﻿промывайте раствором моющего средства;
* ﻿﻿ополаскивайте горячей водой и просушивайте.

Мойте емкости в специальных помещениях. Например, в комнате для уборочного инвентаря или в тамбуре камеры пищевых отходов. Не обрабатывайте емкости для отходов в моечных помещениях для кухонной и столовой посуды.

**Как проводить текущую уборку**

Текущую уборку проводите *ежедневно, своевременно и по мере необходимости*.

Ежедневную уборку проводите в соответствии с графиком

Во всех помещениях пищеблока ежедневно до и после работы проводите влажную уборку. Для этого мойте полы, удаляйте пыль и паутину, протирайте радиаторы и подоконники.

Для уборки используйте только предназначенные для этой цели моющие и дезинфицирующие средства. Уборку помещений пищеблока с применением дезинфицирующих средств проводите при открытых фрамугах или окнах, особенно если используете порошкообразные средства.

Чтобы предотвратить инфекционные заболевания, за каждым помещением закрепите ответственных лиц: ﻿﻿﻿

* Уборщице поручите убирать производственные, вспомогательные, складские и бытовые помещения.
* ﻿﻿﻿Работникам - рабочие места.
* ﻿﻿﻿Для уборки туалетов выделите специальный персонал.