

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Байрамаульская СОШ»**



Шихмурзаев Б.Ш.

Инструкция по санитарной обработке производственных мест. Овощной цех

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

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.

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» и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30». Съемные детали оборудования после мытья ошпаривают кипятком.

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.

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»).