



Муниципальное учреждение «Отдел образования Шалинского муниципального района»  
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2 С. ГЕРМЕНЧУК**  
**ШАЛИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»**  
(МБОУ «СОШ № 2 с. Герменчук Шалинского муниципального района»)

Муниципални учредени «Шелан муниципални клоштан дешаран дакъа»  
**МУНИЦИПАЛЬНИ БЮДЖЕТНИ ЮКЪАРДЕШАРАН УЧРЕЖДЕНИ**  
**«№ 2 ГЕРМЧИГ ЮКЪБЕРА ЮКЪАРДЕШАРАН ШКОЛА»**  
(МБЮУ «Шелан муниципални клоштан № 2 Гермчиг ЮЮШ»)

## **САНИТАРНЫЕ ИНСТРУКЦИИ**

### **САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 1 ПО УБОРКЕ ПОМЕЩЕНИЙ ОБЪЕКТА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

#### **Способ обработки:**

провести влажную уборку помещений:  
удалить паутину;  
протереть хозяйственной салфеткой, смоченной моющим раствором,  
производственные столы, подоконники, отопительные приборы;  
почистить раковины чистящим средством;  
вымыть пол, соблюдая последовательность – от стенки к центру, а  
затем к выходу при открытых окнах и фрамугах.

#### **Моющее средство.**

Безопасность применения разрешенных моющих средств и средств дезинфекции должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации.

Количество моющего и дезинфицирующего средства используется строго по прилагаемой инструкции к моющему и дезинфицирующему средству.

Для определения количества моющего и дезинфицирующего средства необходимо выделить мерный стакан.

Уборочный инвентарь (ведра для мытья пола и швабры с маркировкой соответственно помещению уборки, салфетки бытовые, емкости для уборки выше пола с маркировкой соответственно помещению).

#### **Частота мытья:**

после окончания производственного процесса в данном цеху с использованием соответствующего моющего и уборочного инвентаря;  
в конце рабочего дня с использованием соответствующего уборочного инвентаря с применением разрешенных моющих средств и средств дезинфекции.

**ответственность за приготовление моющих растворов несет**  
кухонный работник.

## САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 2 ПО ПРОВЕДЕНИЮ ГЕНЕРАЛЬНОЙ УБОРКИ

### **Подготовительные действия.**

Взять уборочный инвентарь (*ведро для мытья пола, емкость для поверхностей выше пола, 2 швабры*), салфетка для мытья поверхностей выше пола, салфетка для мытья пола, чистые салфетки для протирания поверхностей, моющие и чистящие средства, рабочий раствор дезинфектанта, приготовленный по бактерицидному режиму. Спецодежда – халат, шапочка, перчатки, маска (респиратор).

### **Генеральная уборка.**

Вымыть руки с мылом. Надеть саноддежду.

Отодвинуть установленные в помещении столы (мебель) и оборудование (при возможности) для обеспечения свободного доступа к панелям (стенам) и плинтусам. Оборудование предварительно отключить от электросети.

Освободить стеллажи от пищевых продуктов, посуды.

Нанести на чистую салфетку чистящее средство и удалить ржавчину и известковый налет с крана, и раковины умывальника, моечных ванн, смыть остатки чистящего средства водой.

Взять швабру, салфетку и емкость с моющим раствором, промаркированные «для поверхностей». Смочить салфетку моющим раствором и закрепить ее на держателе швабры, обработать потолок в последовательности «от окна к двери» и стены «сверху вниз». Смыть нанесенный моющий раствор с потолка и стен чистой водой. Вытереть чистой сухой салфеткой потолок и стены.

Обработать моющим раствором окна, батареи, оборудование, двери, производственные столы. Смыть с обработанных поверхностей нанесенный моющий раствор. Вытереть чистой сухой салфеткой окна, батареи, оборудование, двери, производственные столы.

Взять швабру, салфетку для мытья пола и ведро с моющим раствором, промаркированные «для пола». Смочить салфетку моющим раствором и закрепить ее на держателе швабры. Обработать плинтуса и пол в последовательности «от окна к двери». Смыть нанесенный моющий раствор с плинтусов и пола чистой водой. Вытереть чистой сухой салфеткой плинтусы и пол.

Взять салфетки, смоченные в дезицирующем растворе (можно использовать распылитель) и обработать вымытые поверхности в последовательности «потолок – окна – подоконники – батареи – двери – стены (сверху вниз) – оборудование и столы производственные – пол (от окна к двери)» на время экспозиции в соответствии с инструкцией по применению используемого дезинфектанта.

Сменить саноддежду на чистую.

По истечении времени экспозиции смыть все поверхности чистой водой в последовательности «потолок – окна – подоконники – батареи –



двери – стены (сверху вниз) – оборудование и обстановка – пол (от окна к двери)»).

Вытереть поверхности чистой сухой салфеткой и салфеткой для пола в последовательности: потолок – окна – подоконники – батареи – двери – стены (сверху вниз) – оборудование и обстановка – пол (от окна к двери).

Расставить мебель и оборудование по места.

Проветрить помещение в течение 30 минут.

#### **Заключительные действия.**

Ведро, швабры продезинфицировать по бактерицидному режиму методом (протираия или орошения), по истечении времени экспозиции ополоснуть проточной водой.

Салфетки для поверхностей и салфетки для пола замочить в рабочем растворе дезинфектанта, по истечении времени экспозиции ополоснуть проточной водой.

Отметить дату проведения генеральной уборки, указать используемое дезинфицирующее средство и его концентрацию (в процентах) в Журнале учета проведения генеральных уборок.

**Примечание:** При использовании моющих и дезинфицирующих средств в пищеблоке особенно важно тщательно смыть их остатки с обработанных поверхностей.

После обработки поверхностей и оборудования с помощью моющих и дезинфицирующих средств должно быть исключено даже минимальное наличие остатков средств на поверхностях в целях предотвращения их попадания в пищу при приготовлении блюд.

В ходе генеральной уборки столовую и чайную посуду проверяют на наличие сколов и трещин.

Емкости с растворами дезинфицирующих и моющих средств должны иметь крышки, четкие надписи с указанием названия средства, его концентрации, назначения, даты приготовления.

Для готовых к применению средств, разрешенных для многократного использования, указывают дату его разведения. Все дезинфицирующие и моющие средства должны иметь инструкцию по их использованию и применяться в соответствии с ней.

Дезинфицирующие растворы и моющие средства хранят в местах, предотвращающих их контакт с пищевыми продуктами.

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки.

Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

К проведению генеральной уборки рекомендуется приурочить дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организаций, если данные мероприятия запланированы программой производственного контроля.

Ответственный за проведение генеральной уборки – шеф-повар (старший повар).

**Контроль** за качеством проведения генеральной уборки осуществляет медицинский работник (или другое ответственное лицо).

**График проведения** генеральной уборки составляет медицинский работник (или другое ответственное лицо).

### **САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 3 ПО СОДЕРЖАНИЮ УБОРОЧНОГО ИНВЕНТАРЯ**

Уборочный инвентарь должен **соответствовать следующим требованиям:**

быть эргономичным (удобным), современным по устройству и техническим параметрам;

иметь четкую маркировку «пол», «стены», «оборудование», «поверхность» и др. с указанием назначения помещения или цветовую маркировку с учетом функционального назначения;

для очистки стоков, туалетов должен быть предусмотрен отдельный инвентарь;

использоваться строго по назначению;

подвергаться обеззараживанию, очистке и сушке после использования;

храниться упорядоченно в шкафах, на стеллажах или тележках в специально выделенных помещениях (зонах). Хранение уборочного инвентаря, предназначенного для уборки туалета, должно осуществляться в условиях, исключающих свободный доступ к уборочному инвентарю.

Уборочный инвентарь **необходимо заменить в следующих случаях:**

когда волокна щетины спутаны или распушены;

когда щетина обесцвечена и после мытья ее первоначальный цвет не восстанавливается;

когда щетка визуально значительно повреждена;

когда ручка сломана или имеет какие-нибудь признаки повреждения.

**Содержание уборочного инвентаря.**

Уборочный инвентарь нужно выбирать с учетом требований гигиены и поддерживать в таком состоянии, чтобы они не становились источником загрязнения посторонними предметами.

После окончательной уборки в конце смены уборочный инвентарь промывается водой с добавлением моющих средств и дезинфицируется.

Количество моющего средства и средства дезинфекции используется строго по прилагаемым инструкциям по применению.

После мытья и дезинфекции уборочный инвентарь просушивают и хранят в чистом виде в специально отведенном месте или шкафах для хранения уборочного инвентаря.

### **САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 4 ПО ОБРАБОТКЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СТОЛОВ**

**Способ обработки:**

провести влажную уборку производственных столов:



протереть хозяйственной салфеткой, смоченной моющим раствором производственные столы;

смыть моющий раствор с производственных столов чистой водой.

Моющее средство: средство концентрированное универсальное «Жемчуг - М» 5 мл на 995 мл воды.

**Частота мытья:**

после окончания производственного процесса с использованием соответствующего моющего и уборочного инвентаря;

в конце рабочего дня с использованием соответствующего уборочного инвентаря с применением разрешенных моющих средств и средств дезинфекции;

безопасность применения разрешенных моющих средств и средств дезинфекции должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации;

количество моющего и дезинфицирующего средства используется строго по прилагаемой инструкции к моющему и дезинфицирующему средству;

для определения количества моющего и дезинфицирующего средства необходимо выделить мерный стакан;

уборочный инвентарь (ведра для мытья, салфетки хозяйственные).

**Ответственность** за обработку производственных столов – повар, работающий на смене.

## САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 5 ПО МЫТЬЮ ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ

**Внимание!** Перед тем, как начинать чистку и мойку плиты, необходимо отключить плиту от сети и подождать, пока плита остынет (*из руководства по эксплуатации плиты электрической*).

**Способ обработки:**

Очистить столешницу, конфорки, поддон, противни от остатков продуктов. Пригоревшие к поверхности частицы продукта удалить деревянным скребком, предварительно смочив;

протереть поверхности горячей водой с жидким моющим раствором, смыть моющий раствор и вытереть насухо;

просушить противни;

лицевые поверхности плиты протереть влажной тканью без ворса.

**Внимание!** Запрещается обработка плиты жесткими абразивными средствами во избежание повреждения поверхности.

Категорически запрещается проводить уборку струей воды.

**Моющее средство:** Средство концентрированное универсальное «Жемчуг-М» (5 мл на 995 мл воды) или другое.

**Частота мытья:**

в конце рабочего дня с использованием соответствующего уборочного инвентаря с применением разрешенных моющих средств и средств дезинфекции;

безопасность применяемых моющих средств и средств дезинфекции должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации; количество моющего средства и средства дезинфекции – в соответствии с инструкциями по применению;

для определения количества моющего средства и средства дезинфекции необходимо выделить мерный стакан;

используются следующий уборочный инвентарь: ведра для мытья, салфетки хозяйственные.

**Ответственность** за мытье плиты электрической несет – повар, работающий на смене.

## САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 6 ПО ОБРАБОТКЕ РАЗБОРНЫХ ЧАСТЕЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

После окончания технологического процесса, по измельчению сырья разбирать технологическое оборудование.

Провести механическую очистку частей технологического оборудования при помощи щеток.

Мойку разборных частей оборудования провести в моечной ванне с использованием моющего средства в соответствии с инструкцией по его применению при температуре воды не ниже 45 - 50 °С.

Ополаскивается в моечной ванне при помощи шланга с душевой насадкой при температуре воды не ниже 65 °С.

Прокалить мелкие металлические части в жарочном шкафу 2 - 3 минуты.

### **Моющее средство:**

Средство концентрированное универсальное «Жемчуг - М» (60 мл на 19 л 940 мл воды)

### **Ответственность.**

Ответственность за приготовление моющих и дезинфицирующих растворов несет кухонный рабочий.

Ответственность за санитарную обработку разборных частей технологического оборудования несет кухонный рабочий.

Ответственность за санитарную обработку не разборных частей технологического оборудования несет повар, выполняющий технологическую операцию.

**Контролируют** качество проведения санитарной обработки медицинский работник (или другое ответственное лицо).

При выполнении работ по санитарной обработке необходимо строго соблюдать инструкцию по технике безопасности.

## САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 7 ПО ОБРАБОТКЕ МЕСТ ХРАНЕНИЯ ХЛЕБА



### **Способ санитарной обработки:**

смести крошки специальными щетками с полок в местах хранения хлеба;

затем полки тщательно протереть 1% раствором столового уксуса (9%).

**Моющий раствор:** 1% раствор (10 грамм уксуса на 990 мл воды).

**Частота санитарной обработки:** ежедневно.

**Периодический контроль** санитарной обработки мест хранения хлеба осуществляют медицинский работник, шеф-повар (или другое ответственное лицо).

## **САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 8 ПО ОБРАБОТКЕ ХОЛОДИЛЬНИКА**

### **Способ обработки** внутренней и наружной поверхности:

вымыть внутреннюю поверхность салфеткой, смоченной моющим раствором (2% раствор пищевой соды);

смыть нанесенный моющий раствор салфеткой, смоченной чистой водой;

вытереть сухой салфеткой;

обработать внутреннюю поверхность салфеткой, смоченной в дезинфицирующем растворе по бактерицидному режиму на время экспозиции в соответствии с инструкцией по применению используемого дезинфектанта;

по истечении времени экспозиции смыть дезинфицирующий раствор чистой водой.

вытереть сухой салфеткой (особое внимание уделить уплотнителю).

**Моющее средство:** содовый раствор (20 г соды на 980 мл воды) (40 - 50 °С).

**Дезинфицирующий раствор:** приготавливается согласно инструкции.

**Частота мойки:** ежедневно и по мере загрязнения.

**Частота дезинфекции:** при размораживании 1 раз в 10 дней.

**Ответственность** за проведение санитарной обработки холодильного оборудования несет шеф-повар.

**Контролирует** качество проведения санитарной обработки – медицинский работник (или другое ответственное лицо).

При выполнении работ по санитарной обработке необходимо строго соблюдать инструкцию по технике безопасности.

## **САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 9 ПО МЫТЬЮ ЕМКостей ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ**

### **Способ обработки:**

удалить пищевые отходы;

вымыть емкости для пищевых отходов горячей водой с моющим средством хозяйственной салфеткой;

обработать внутреннюю поверхность салфеткой, смоченной в дезинфицирующем растворе по бактерицидному режиму в соответствии с инструкцией по применению используемого дезинфектанта;

смыть дезинфицирующий раствор чистой водой и просушить.

**Моющее средство:** Средство концентрированное универсальное «Жемчуг-М» (5мл на 995 мл воды) или другое.

**Частота мытья:**

после каждого освобождения от отходов;

в конце рабочего дня с использованием соответствующего уборочного инвентаря с применением моющих средств и средств дезинфекции;

безопасность применяемых моющих средств и средств дезинфекции должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации;

количество моющего средства и средства дезинфекции – в соответствии с инструкциями по применению;

для определения количества моющего средства и средства дезинфекции необходимо выделить мерный стакан;

**Ответственность** за мытье емкостей для пищевых отходов несет кухонный работник.

## САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 11

### ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МОЮЩЕГО, ЧИСТЯЩЕГО СРЕДСТВА

#### Порошок чистящий

**Предназначен** для чистки кухонной посуды, производственных ванн, раковин, кафеля, керамической плитки.

**Свойства.** Моющие компоненты легко и качественно очищают любые виды загрязнений.

**Состав.** Отдушка – менее 5%, натрий алкилбензолсульфонат – менее 5%, тринатрийфосфат – менее 5% или более, но менее 15%, натрий хлорид – менее 5% или более, но менее 15%, кальцийкарбонат – менее 5% или более, но менее 15%, натрий карбонат – менее 15% или более, но менее 30%, кремний оксид – больше, чем 30%.

**Применение.** Нанести порошок на влажную обрабатываемую поверхность и тщательно растереть губкой в течение 1-2 минут. После этого поверхность промыть теплой водой.

**Меры предосторожности.** При работе использовать резиновые перчатки. При попадании порошка в глаза и на кожу – промыть большим количеством воды. При необходимости обратиться к врачу.

## САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 12

### ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МОЮЩЕГО, ЧИСТЯЩЕГО СРЕДСТВА

#### Средство концентрированное универсальное «.....»

**Предназначен** для мытья изделий из стекла, зеркал, кухонной посуды, хрусталя пластмассовых и окрашенных поверхностей, плитки, изделий из искусственной кожи, моющихся обоев, линолеума, ванн, раковин, полов.



**Свойства.** Моющие компоненты легко и качественно очищают любые виды загрязнений.

**Состав.** Вода – более 5%, но менее 15%, анионные поверхностно-активные вещества, менее 5%: неионогенных поверхностно-активных веществ, фосфатов, ароматизатора (бензилсалицилат), консерванта; перламутровый концентрат, карбамид, красители.

**Применение.**

Развести средство в воде из расчета на 1 л для мытья и чистки:

изделий из стекла и зеркал – 0,03 мл;

посуды – 3 мл;

пластмассовых и окрашенных поверхностей, плитки, линолеума – 5 мл;

полов – 0,6 мл;

ванн, умывальных раковин – 1 часть средства на 2 части воды.

Посуду прополоскать под проточной водой, а обрабатываемые поверхности промыть водой.

**Меры предосторожности.** Избегать попадания в глаза! В случае попадания – промыть большим количеством воды.

## ИНСТРУКЦИЯ № 13

### ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МОЮЩЕГО, ЧИСТЯЩЕГО СРЕДСТВА

#### Жидкость стеклоочищающая

**Предназначена** для мытья оконных стекол, зеркал, фарфоровых, фаянсовых и гончарных изделий, кафельной плитки, жалюзи.

**Свойства.** Моющие компоненты легко и качественно очищают любые виды загрязнений.

**Состав.** Вода, изопропиловый спирт, аммиак, анионный ПАВ (менее 5%), комплексообразователь, краситель.

**Применение.** Перед использованием встряхнуть. Жидкость стеклоочищающую с помощью губки, х/б ткани или распылителя нанести на очищаемую поверхность. Протереть сухой х/б тканью до исчезновения разводов. При необходимости операцию повторить.

**Меры предосторожности.** Избегать попадания в глаза! В случае попадания – промыть большим количеством воды.

## САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 14

### ПО ПОРЯДКУ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЙ ДЕЗИНФЕКЦИИ

**Безопасность.** Средства дезинфекции должны быть разрешены для применения на объектах общественного питания, иметь свидетельство государственной регистрации и инструкцию по применению.

**Периодичность применения.** Проводится ежедневно в конце рабочего дня (рабочие поверхности, оборудование, полы, инвентарь) и санитарных узлах.

При генеральной уборке (1 раз в неделю) производится мытье всех поверхностей в помещениях с применением моющих и дезинфицирующих средств.

**Рабочие растворы** средств дезинфекции используют в соответствии с инструкциями по их применению по бактерицидному режиму.

Хранят средства дезинфекции в таре (упаковке) поставщика с этикеткой (тарная этикетка не удаляется в течение всего периода хранения).

Емкости для приготовления рабочих растворов должны быть изготовлены из коррозионностойких материалов, укомплектованы плотно закрывающимися крышками, иметь четкие надписи с указанием наименования дезсредства, его концентрации, даты приготовления и (или) конечного срока реализации. При приготовлении и использовании дезинфектантов необходимо применять средства индивидуальной защиты.

**Выбор средств дезинфекции.** Должен быть произведен расчет потребности в средствах дезинфекции и назначен работник, ответственный за обеспечение учета получения и расхода средств дезинфекции. Все эти сведения отмечают в книге учета.

Следует избегать применения хлорсодержащих средств дезинфекции на поверхностях, контактирующих с пищевыми продуктами. Важно знать спектр антимикробного действия средства дезинфекции, концентрацию, время обеззараживания, уровень растворимости в воде, способы применения (*протираание, погружение, орошение*), токсичность (*можно использовать средства только 4-го класса*), характер влияния на обрабатываемые объекты (материал, из которого изготовлены поверхности и предметы, их размеры, наличие загрязнений органической и неорганической природы).

**Контроль.** Чтобы узнать концентрацию приготовленного раствора рекомендуется использовать дезиконты (индикаторы) на каждое применяемое средство.

## САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 15 ПО ОБРАБОТКЕ РУК

### **Механическая обработка рук (мытьё рук):**

смочить руки водой;

из настенного локтевого дозатора взять достаточное количество жидкого мыла на ладони;

намыливая руки, соблюдать последовательность движений согласно Европейского стандарта обработки рук EN-1500. Каждое движение повторяется не менее 5 раз. Обработка рук осуществляется в течение 40 секунд – 1 минуты;

ополоснуть руки;

тщательно насухо вытереть руки бумажной салфеткой.

### **Гигиеническая антисептика рук:**

из настенного локтевого дозатора нанести антисептик («Инол» 3 мл на одну обработку – одна порция) на сухие кисти рук;



втирать антисептик в кожу рук в течение 30-60 секунд до полного высыхания, повторяя каждое движение не менее 5 раз, согласно Европейского стандарта обработки рук EN-1500.

**Частота санитарной обработки рук:**

- перед началом работы;
- перед нарезкой продукции, которая не будет подвергаться термической обработке;
- перед выдачей пищи;
- после смены производственного процесса;
- после прикасания к санитарной одежде, волосам, лицу, чихания, кашля;
- после посещения санузла;
- в случае соприкосновения в цехе с предметами, которые могут загрязнить руки;
- после уборки бочков для мусора и пищевых отходов, рабочей поверхности.

**Периодический контроль** санитарной обработки рук осуществляет медицинский работник, шеф-повар (или другое ответственное лицо).

Ответственный за заправку настенных дозаторов – кухонный рабочий.

## САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 16

### **ПО ПРАВИЛАМ ПОЛЬЗОВАНИЯ И НАДЕВАНИЯ САНИТАРНОЙ ОДЕЖДЫ**

#### ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

Санитарная одежда является средством предохранения пищевых продуктов от возможного микробного и механического загрязнения.

В гардеробе имеются вешалки (шкафы) для комплектов санитарной одежды (халат, головной убор, передник, сменная обувь) для работы с готовой и сырой продукцией.

При выходе из объекта общественного питания на территорию учреждения необходимо снять санитарную одежду.

Стирка и дезинфекция санитарной одежды многократного использования производится централизованно.

Смена санитарной одежды должна производиться ежедневно и по мере ее загрязнения.

**Цветовая гамма санитарной одежды: допускаются хлопковые, однотонные ткани.**

При приготовлении пищи работники должны соблюдать следующие требования:

- подобрать волосы под колпак;
- снять ювелирные украшения, часы;
- при нарезке готовых продуктов, выдаче и порционировании блюд, работники должны использовать одноразовые перчатки;
- смена одноразовых перчаток производится каждый раз после использования.

### **Запрещается:**

входить в производственные цеха без санитарной одежды;  
надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду;  
посещать санитарный узел в санитарной одежде;  
производить стирку санитарной одежды на дому;  
застегивать санитарную одежду булавками, иголками во избежание попадания их в сырье и готовую продукцию;  
хранение верхней одежды, обуви, головных уборов, личных вещей совместно с санитарной одеждой.

Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в цехах в санитарной одежде, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками и принимать все меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию.

### **ПРАВИЛА НАДЕВАНИЯ САНИТАРНОЙ ОДЕЖДЫ:**

снять личную одежду и надеть сменную (специальную) обувь;  
вымыть руки с мылом (механическая обработка рук) согласно части первой Инструкции № \_\_\_\_ по правилам обработки рук;  
надеть головной убор, убрав все волосы;  
снять все ювелирные изделия, часы;  
вымыть и обработать руки антисептиком согласно Инструкции №\_ ;  
надеть санитарную одежду.

**Примечание.** По окончании работы специальную обувь очистить от загрязнений без повреждения материала верха и низа, вытереть и оставить в вентилируемом помещении в раскрытом и расправленном виде для проветривания и подсушки, вдали от обогревательных приборов или с использованием специальных сушек.

### **САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 17**

### **ПРАВИЛА МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ (МЕХАНИЧЕСКИМ СПОСОБОМ)**

#### **Перед началом работы:**

1. проверить наличие и при необходимости залить в канистры моющее и ополаскивающее средства;
2. опустить кожух машины;
3. открыть вентиль подачи воду к машине;
4. подать электропитание на машину, на панели управления загорится световой индикатор «сеть»;
5. нажать на кнопку «включение», загорится световой индикатор «нагрев», начнется подготовка машины к работе (время подготовки машины к работе составляет 8-10 минут);
6. после окончания загорится световой индикатор «готовность» - машина готова к работе по основной программе длительностью 80 сек.



**При необходимости,** нажатием на кнопки «60» или «120» можно выбрать одну из дополнительных программ. При этом над кнопкой выбранной программы загорится световой индикатор.

**Во время работы:**

- 1.поднять кожух машины и установить кассету с посудой в моечную камеру. При поднятом кожухе машине световой индикатор мигает;
- 2.для мытья стаканов использовать кассету синего цвета, стаканы устанавливаются дном вверх;
- 3.для мытья приборов использовать кассету зеленого цвета, накрыв уложенные в нее приборы сеткой из комплекта машины;
- 4.для мытья тарелок и подносов использовать соответствующие кассеты из нержавеющей стали;
- 5.опустить кожух машину, световой индикатор погаснет, начнется процесс мытья (продолжительность мытья – в соответствии с выбранной программой), после его окончания, загорится световой индикатор;
- 6.поднять кожух машины и извлечь кассету с вымытой посудой из моечной камеры;
7. машина готова к загрузке следующей кассеты с посудой.

**Не рекомендуется:** поднимать кожух машины во время ее подготовки или мытья посуды.

**По мере загрязнения воды в ванне производить ее замену, для этого:**

- 1.при поднятом кожухе машины извлечь сетки и фильтр насоса из моечной камеры и очистить их;
- 2.нажать и удерживать кнопку «самоочистка/слив» до полного удаления воды из ванны машины (при откачивании воды из ванны машины световой индикатор над кнопкой мигает);
- 3.установить сетки, фильтр насоса и кассету с посудой в моечную камеру;
- 4.опустить кожух машины (процесс мытья начнется автоматически после наполнения ванны машины в соответствии с выбранной программой).

**При необходимости** остановки машины во время ее работы нажать кнопку «отключение».

**После окончания работы:**

1. выбрать программу самоочистки кратковременным нажатием на кнопку «самоочистка», при этом над кнопкой загорится световой индикатор;
2. опустить кожух машины. Начнется процесс самоочистки машины длительностью 8-10 минут. Световой индикатор над кнопкой «самоочистка» будет мигать в течение времени выполнения всей программы. После окончания самоочистки машина автоматически отключается. Если после окончания программы самоочистки в ванне машины осталось вода, необходимо при поднятом кожухе включить машину кнопкой «включить» и откачать воду из ванны машины, нажав

смесители горячей и холодной воды, воздушные разрывы не менее 20 мм в местах присоединения их к канализации. Вторая ванна должна быть оборудована гибким шлангом с душевой насадкой.

2. Кухонная посуда моется с помощью щеток с ручкой, губок.

3. Щетки, губки после мытья посуды моются, просушиваются.

4. Щетки, губки для мытья кухонной посуды в конце рабочего дня должны быть прокипячены в течение 15 минут.

5. Щетки, губки, моющие средства и средства дезинфекции хранятся в промаркированных емкостях в специально отведенном месте.

6. Для определения количества моющего и дезинфицирующего средства необходимо выделить мерный стакан.