

Периодичность проведения уборки, мойки, кварцевания, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе изготовления пищевой продукции

1. Уборка, мойка, кварцевание (длительность не менее 15 минут), текущая дезинфекция производственных помещений, радиаторов, подоконников и оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции производится ежедневно с периодичностью не реже 1 раз в 2 часа.
2. Мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти производится еженедельно.
3. Генеральная уборка проводится в конце рабочей недели с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.
4. Дезинсекция и дератизация в помещениях пищеблока проводится специализированными организациями не реже 1 раза в квартал (в том числе по заявкам).

Приложение № 10.1

График генеральной уборки пищеблока

Понедельник:

Стеллажи, окна, двери.

Вторник: Цех готовой продукции.

Среда: Цех сырой продукции.

Четверг

Коридор.

Пятница

Склад для сыпучих продуктов.

Приложение № 11

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке

В соответствии с установленными требованиями

1. Заведующий
2. Старший воспитатель
3. Воспитатель
4. Учитель-логопед
5. Инструктор по физ.культуре
6. Музыкальный руководитель
7. Помощник воспитателя
8. Зам.Зав.ПоАХР
9. Дело производитель
10. Повар
11. Подсобный рабочий
12. Инструктор по гигиеническому воспитанию
13. Машинист по стирке белья
14. Плотник
15. Сторож
16. Дворник
17. Уборщик служебных помещений
18. Бухгалтер