**ОБРАБОТКА ИНВЕНТАРЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ[[1]](#footnote-1)\*:**

Рабочие столы на пищеблоке моют горячей водой после

 каждого приготовления пищи, используя предназначенные для

 мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки ветошь и др.).

В конце рабочего дня производственные столы для сырой

продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушиваются и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются!!!

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка:

мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников.

Еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку

с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

1. \* **СанПиН 2.4.1.3049-13** [↑](#footnote-ref-1)