

## **ГРАФИК УБОРКИ ПИЩЕБЛОКА**

### **ЕЖЕДНЕВНАЯ УБОРКА ВСЕХ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА**

Ежедневная уборка всех помещений пищеблока проводится не менее 2-х раз в день и по мере загрязнения влажным способом мыльно-содовым раствором с применением дезинфицирующих средств при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли ( полов у плинтусов и под оборудованием, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей ( ручки дверей, шкафов, выключатели, кухонное оборудование, мебель и др.).

### **ГРАФИК ГЕНЕРАЛЬНЫХ УБОРОК ВСЕХ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА**

**ПРИМЕЧАНИЕ:** генеральная уборка любого помещения проводится 1 раз в месяц и включает в себя тщательное мытье стен, плафонов, полов, потолка, дверей, стеллажей, всего оборудования, мебели, инвентаря, а также посуды (чистка баков, кастрюль, противней др.).

<b>Время проведения генеральной уборки</b>				
<b>Холодный цех</b>	<b>Горячий цех</b>	<b>Кладовая продуктов</b>	<b>Кладовая овощная</b>	<b>Подсобные помещения</b>
<b>Понедельник</b>	<b>Вторник</b>	<b>Среда</b>	<b>Четверг</b>	<b>Пятница</b>