План-графік мийки і дезінфекції об’єктів

Додаток 1

№	Об’єкт обробки	Види санітарної обробки			Засіб та інвентар	Метод контролю, періодичність	Виконавець	Відповідальний за контроль виконання
		Поточна	Профілактична	Планова-попереджувальна				
1	Виробничі (зона переробки м’яса та риби, варочний цех з лінією сирих продуктів та лінією готових продуктів, мийне відділення)	Щодня: прибирання приміщень, миття обладнання та інвентарю, а також прибирання проводиться після кожної обробки сирої сировини. Після кожної видачі готових страв Між змінами необхідно проводити генеральне прибирання з наступною дезінфекцією усіх приміщень, обладнання і інвентарю	Щотижня з використаннями йних засобів повинно проводитися миття стін, освітлювальної арматури, чищення скла від пилу, кіптяви, обмітати павутину, видаляти пил, протирати обладнання, радіатори. Профілактична дезінфекція один раз на місяць.	Один раз на місяць генеральне прибирання. Один раз на рік (червень-серпень) Поточний (капітальний) ремонт приміщень, технічна ревізія обладнання, інвентарю, устаткувань. Планова/профілактична дезінфекція всіх приміщень, обладнання, інвентарю, устаткувань.	Інвентар для прибирання (тази, відра, щітки, ганчірки) повинен бути промаркованим, закріпленим за кожним приміщеннями	Візуально, після закінчення прибирання	Підсобний робітник, кухар	Сестра медична, директор

2	Приміщення прийому продуктів та сировини	щодня Прибирання приміщень, миття обладнання та інвентарю, а також прибирання проводиться після кожного прийому/виді чі сировини. Продуктів харчування	Щотижня ретельно прибирати, підмітати вологим способом та мити стелажі, підлогу, обмітати павутину, видаляти пил, протирати обладнання, радіатори, підвіконня. Профілактична дезінфекція один раз на місяць.			Візуально, після закінчення прибирання	Завгосп, комірник	Сестра медична, директор
3	Склад зберігання продуктів харчування/ комора	щодня Прибирання, миття стелажів та підлоги проводиться після кожного прийому/виді чі сировини. Продуктів харчування				Візуально, після закінчення прибирання	Завгосп, комірник	Сестра медична, директор

Засоби для миття та дезінфекції

Додаток 2

№	Найменування	Форма випуску	Призначення. Характеристика дії	Запас (незнижуваний)	Робоча інструкція із застосування
1	Мило рідке антибактеріальне	Рідке мило	Миття і дезинфекція рук	2 літра	Інструкція з миття і асептичної обробки рук
2	Мило господарське тверде	Мило брусок	Миття і дезінфекція обладнання та поверхонь	1,5 кг	Інструкція з миття і дезінфекції обладнання та поверхонь харчоблоку
3	Сода кальцинована	Упаковка	Миття, знежирення, дезінфекція посуду, обладнання, поверхонь	7,5 кг	Інструкція з миття і дезінфекції обладнання та поверхонь харчоблоку. Інструкція з миття посуду.
4	Сода харчова	Упаковка	Миття, знежирення, дезінфекція посуду. Санітарна обробка яєць.	5 кг	Інструкція з миття посуду. Інструкція санітарної обробки яєць.
6	Миючий засіб для посуду «Ушастий нянь»	Рідкий миючий засіб	Миття, знежирення, дезінфекція посуду.	5 літрів	Інструкція з миття посуду.
7	Дезінфікуючий засіб «Клінідез», Хлорантоїн	Таблетки Порошок	Поточна, профілактична та заключна дезінфекція; Поточні та генеральні прибирання	300 шт./1кг	Методичні рекомендації до використання засобу
8	Біолонг	Розчин спиртовий	Антисептична обробка рук	250 мл.	Методичні рекомендації до використання засобу

План санітарної обробки допоміжних та побутових поверхонь та обладнання Додаток 3

№	Об’єкт обробки	Види санітарної обробки			Засіб та інвентар	Метод контролю, періодичність	Виконавець	Відповідальний за контроль виконання
		Поточна	Профілактична	Планова-попереджувальна				
1	Двері виробничих приміщень	Щодня: Вологе протирання мильним розчином	Щотижня: Мити гарячою водою з миючим засобом та використанням дезінфіканта		Мило господарське, сода кальцинована, миючий засіб, дезінфікант. Щітки, ганчірки, мочалки, промаркована ємність(відро)	Візуально, після закінчення прибирання. Плановий : лабораторний аналіз (змиви)	Кухонний робітник, кухар. Представник лабораторії	Старша сестра медична, керівник підрозділу
2	Підвіконня виробничих приміщень	Щодня: Вологе протирання мильним розчином	Щотижня: Мити гарячою водою з миючим засобом та використанням дезінфіканта		Мило господарське, сода кальцинована, миючий засіб, дезінфікант. Щітки, ганчірки, мочалки, промаркована ємність(відро)	Візуально, після закінчення прибирання. Плановий : лабораторний аналіз (змиви)	Кухонний робітник, кухар. Представник лабораторії	Старша сестра медична, керівник підрозділу
3	Радіатори	Щодня: Вологе протирання мильним розчином	Щотижня: Мити гарячою водою з миючим засобом та використанням дезінфіканта		Мило господарське, сода кальцинована, миючий засіб, дезінфікант. Щітки,	Візуально, після закінчення прибирання. Плановий : лабораторний аналіз (змиви)	Кухонний робітник, кухар. Представник лабораторії	Старша сестра медична, керівник підрозділу

					ганчірки, мочалки, промаркована ємність(відро)			
4	Стіни	Щотижня: Мити гарячою водою з миючим засобом та використанням дезінфіканта		<u>Один раз на рік (червень-серпень)</u> Поточний (капітальний) ремонт Планова/ профілактична дезінфекція	Мило господарське, сода кальцинована, миючий засіб, дезінфікант. Щітки, ганчірки, мочалки, промаркована ємність(відро)	Візуально, після закінчення прибирання.	Кухонний робітник, кухар.	Старша сестра медична, керівник підрозділу
5	Підлога	Щодня: Вологе протирання мильним розчином	Щотижня: Мити гарячою водою з миючим засобом та використанням дезінфіканта Планова/ профілактична дезінфекція		Мило господарське, сода кальцинована, миючий засіб, дезінфікант. Щітки, ганчірки, мочалки, промаркована ємність(відро)	Візуально, після закінчення прибирання.	Кухонний робітник, кухар.	Старша сестра медична, керівник підрозділу
6	Столи	Щодня: Вологе протирання мильним розчином	Щотижня: Мити гарячою водою з миючим засобом та використанням дезінфіканта		Мило господарське, сода кальцинована, миючий засіб, дезінфікант. Щітки, ганчірки, мочалки, промаркована	Візуально, після закінчення прибирання. Плановий : лабораторний аналіз (змиви)	Кухонний робітник, кухар. Представник лабораторії	Старша сестра медична, керівник підрозділу

				ємність(відро)			
7	Мийні раковини	Щодня: Мити гарячою водою з миючим засобом та використанням дезінфіканта		Мило господарське, сода кальцинована, миючий засіб, дезінфікант. Щітки, ганчірки, мочалки, промаркована ємність(відро)	Візуально, після закінчення прибирання.	Кухонний робітник, кухар.	Старша сестра медична, керівник підрозділу
8	Холодильне обладнання	Щодня: Вологе протирання мильним розчином	Щотижня: Розморожування (за необхідності) Мити гарячою водою з миючим засобом та використанням дезінфіканта	Мило господарське, сода кальцинована, миючий засіб, дезінфікант. Щітки, ганчірки, мочалки, промаркована ємність(відро)	Візуально, після закінчення прибирання. Плановий : лабораторний аналіз (змиви)	Кухонний робітник, кухар. Представник лабораторії	Старша сестра медична, керівник підрозділу