

## Гігієнічні вимоги до утримання приміщень харчоблоків

- **Щодня** - усі приміщення харчоблоку необхідно ретельно прибирати, підмітати вологим способом та мити підлогу, обмітати павутину, видаляти пил, протирати меблі, радіатори, підвіконня.
- **Щотижня** - з використанням мийних засобів повинно проводитися миття стін, освітлювальної арматури, чищення скла від пилу, кіптяви і т.
- Прибирання виробничих приміщень, миття обладнання та інвентарю, а також прибирання обідніх залів повинні проводитись після кожного приготування їжі.
  - Прибирання повинно проводитись спеціально виділеним технічним персоналом.
- **Між змінами** - необхідно проводити генеральне прибирання з наступною дезінфекцією усіх приміщень, обладнання і інвентарю.
- Інвентар для прибирання (тази, відра, щітки, ганчірки) повинен бути промаркованим, закріпленим за окремими приміщеннями (гарячий зал, холодний зал, комора, тощо) і зберігатися чистими – окремо на спеціальних нішах, полицях.
  - Окремо зберігається і має сигнальне фарбування (червоний колір) інвентар, призначений для прибирання санвузлів. Весь інвентар після використання слід промивати гарячою водою з використанням мийних і дезінфекційних засобів.
- **Генеральне прибирання** їдальні, кухні проводиться 1 раз на тиждень з використанням дезінфектанту;
- На вікнах харчоблоку повинні бути сітки від мух. Необхідно забезпечити недоступність приміщень для гризунів.
- Миючі і дезінфікуючі засоби необхідно зберігати в маркірованому посуді у спеціально виділених місцях без доступу світла.

### Пам'ятайте:

- **Вхід до приміщення харчоблоку забороняється** стороннім особам, за винятком осіб, які здійснюють контроль (нагляд) відповідно до чинного законодавства за умови використання ними санітарного одягу.
- **Категорично забороняється проведення ремонтних робіт** під час функціонування харчоблоку. Після будь-яких ремонтних робіт на харчоблоці необхідно проводити генеральне прибирання приміщень (незалежно від графіка прибирань).
- **Категорично забороняється** використання приміщень харчоблоку не за призначенням
- Обладнання та інвентар миють відразу ж після використання.
  - Спочатку машини розбирають і видаляють залишки їжі.

- Після цього їх миють у теплій воді з додаванням миючих засобів і багаторазово обполіскують.
- Потім дрібні деталі кип'ятять або прожарюють в духовці, а великі обробляють окропом.
- Перед використанням обладнання обдають окропом незалежно від часу миття.
- Санітарна обробка технологічного обладнання повинна бути виконана у відповідності з керівництвом по експлуатації кожного виду обладнання.
- Виробничі та мийні ванни, а також виробничі столи по закінченню роботи миють з додаванням миючих засобів і обполіскують гарячою водою.
- Разрубочний стілець для м'яса повинен бути виготовлений з твердих порід дерева, встановлений на металеву підставку і пофарбований зовні.
  - По закінченні роботи його робочу поверхню зачищають ножем і посипають сіллю, а бокову частину миють гарячою водою.
- Обробні дошки після кожної операції очищають ножем від залишків продукту, миють гарячою водою з додаванням миючих засобів, обполіскують, ошпарюють окропом і зберігають поставленими на ребро на стелажах у спеціальних касетах в цеху, за яким вони закріплені.
  - Обробні дошки і інший виробничий інвентар слід мити в мийної кухонного посуду.
- Ваги, шпильки промивають гарячою водою і протирають насухо. Обробку їх проводять у міру забруднення, але не рідше 2 рази на зміну.
- Нові форми, сковороди, каструлі, дека і листи до використання їх для випікання напівфабрикатів повинні прожарюватися в печах. Забороняється використовувати для випічки форми і листи з нагаром.
- Інвентар, використовуваний для обробки яєць, по закінченні роботи ретельно промивають 0,5%-ним розчином кальцинованої соди, дезінфікують 2%-ним розчином дезактина протягом 10 хвилин з наступним ополіскуванням гарячою водою.
- Виробничий інвентар і інструменти після промивки з додаванням миючих засобів і ополіскування слід ошпарити окропом.
  
- Столи миють гарячою водою з милом, содою спеціально виділеними для цього ганчірками з промаркованої тари.
- Ганчір'я після використання кип'ятять у 2% розчині соди, (у кінці зміни) просушують і зберігають в промаркованій ємкості з кришкою.