

## РОБОЧА ПРОГРАМА миття та дезінфекції

**Область застосування:** комплекс заходів, спрямованих на очищення від сторонніх забруднень і знищення або зниження чисельності мікроорганізмів на об'єктах харчоблоку дошкільного закладу освіти.

### Відповідальні виконавці:

Об'єкт (Виробниче приміщення)	Виконавець
Виробничі приміщення	Кухонний робітник
Складські приміщення	Комірник
Побутові приміщення	Кухонний робітник

### Процедури:

- **механічне очищення** - очищення поверхонь від видимих забруднень;
- **миття** - видалення забруднень водою, що містить миючі речовини;
- **дезінфекція** - оброблення дезінфікуючим розчином.

**Поточна дезінфекція** проводиться щодня після закінчення роботи і за необхідності протягом робочого дня.

**Профілактична дезінфекція** проводиться один раз на місяць.

**Планово-попереджувальна** проводиться один раз на рік (може бути приурочена до поточного або капітального ремонту).

## Устаткування:

№	Найменування технологічного обладнання	Кількість	Стан
	Холодильники	4	
	Морозильна камера	-	
	Ваги настільні	3	
	Електроплита	2	
	Електродуховка	1	
	Електрокотел	-	
	Електром'ясорубка	1	
	Електровитяжка	-	
	Електропательня	1	
	Електроводонагрівач 100л	1	
	Електроовочерізка	1	
	Фільтр доочистки питної води	-	
	Стіл для обробки м'яса/риби	1	
	Стіл для обробки овочів (сирих)	1	
	Стіл для готової продукції	1	
	Стіл для тіста	1	
	Стіл для продуктів	1	
	Стіл для води кип'яченої	-	
	Стілаж для зберігання кухонного посуду	2	
	Полиця для зберігання столового посуду	-	
	Шафа для зберігання хлібобулочних виробів	1	
	Стілаж дерев'яний для зберігання добового запасу овочів	2	
	Стілаж дерев'яний для зберігання продуктів	2	
	Стілаж металевий для зберігання добового запасу продуктів	-	
	Стіл для нарізання хлібобулочних виробів	1	
	Мийка	2	
	Мийки відокремлені	6	

## **Перелік робочого інструктивного матеріалу:**

1. План графік мийки та дезінфекції об'єктів (Додаток 1)
2. Засоби для миття та дезінфекції (Додаток 2)
3. План санітарної обробки допоміжних та побутових поверхонь та обладнання (Додаток 3)
4. Розрахунок потреби дезінфікуючих засобів (Додаток 4)
5. Санітарно-гігієнічний режим на харчоблоці, вимоги до устаткування та інвентарю (витяг із санітарного регламенту)
6. Санітарно-гігієнічні вимоги до дезінфекції. Методика контролю залишкових кількостей миючих та дезінфікуючих засобів.

## **Перелік робочих операційних і санітарних інструкцій (СІ)**

1. Приготування та перелік миючих дезінфікуючих розчинів СІ № 1 (з методичними рекомендаціями виробника)
2. Миття технологічного обладнання СІ № 2
3. Правила миття кухонного посуду СІ №3
4. Правила миття столового посуду СІ №4
5. Дозування миючих засобів СІ №5
6. Гігієнічні вимоги до утримання приміщень харчоблоків СІ №6

## **Перелік договорів на надання послуг сторонніми організаціями**

1. Договір про організацію збору, знешкодження і (або) використання відходів товарів і тари.
2. Договір на проведення дезінсекційних та дератизаційних робіт.
3. Договір з надання послуг з захоронення ТВ.
4. Договір з вивезення твердих побутових відходів.
5. Договір на лабораторне дослідження контролю якості води.
6. Договір на лабораторне дослідження контролю якості та безпеки готової їжі.
7. Договір на лабораторне дослідження контролю за дотриманням санітарно-епідемічного режиму на харчоблоці. Дослідження змивів на санітарно-показову групу мікроорганізмів.