

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Кокрекская СОШ»
(МБОУ «Кокрекская СОШ»)

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзной
МБОУ «Кокрекская СОШ»

Х.М.Дибирова

10.01.2022



СЕРЖДАЮ

Директор

МБОУ «Кокрекская СОШ»

Х.Н.Омаров

10.01.2022

Инструкция по санитарной обработке производственных мест. Овощной цех

Разделочный инвентарь (доски, ножи, шинковки и др.), полки весов обрабатывают горячей водой с добавлением моющих средств, ошпаривают кипятком, просушивают на решетчатых полках и стеллажах.

Производственные столы, ванны, стеллажи протирают по мере необходимости и после каждой смены производственного процесса, а по окончании работы промывают 0,015% раствором «Хлормисепт-Р» (1 таблетка на 10 л) с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» (10 мл «Прогресс М30») на 10 л раствора, промывают горячей водой и вытирают чистой ветошью насухо.

Производственное оборудование (овощерезки, холодильники и др.) по окончании работы обрабатывают моюще-дезинфицирующим раствором. Приготовление раствора для обработки: на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30». Съемные детали оборудования после мытья ошпаривают кипятком.

Пол моется ежедневно и по мере загрязнения водой в течение смены с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30» на 10 л воды.

По окончании рабочего дня для обработки пола используют моюще-дезинфицирующий раствор (на 10 л воды добавляют 1 таблетку «Хлормисепт-Р» и 50 мл моющего средства «Прогресс» или 10 мл «Прогресс М30»).