**УТВЕРЖДАЮ**

И. о. директора ОГБУ «Трубетчинский психоневрологический интернат»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Горяинова В.Ф.

« »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г.

**САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ ИНВЕНТАРЯ**

**ИНСТРУКЦИЯ**

**ИНС 04-2015**

с. Трубетчино

2020 г

Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений должна производиться уборщицами (совмещение не допускается), а рабочих мест – самими рабочими.

Уборщицы должны быть обеспечены уборочным инвентарем, средствами для мытья, дезинфекции и очистки.

Предприятие должно иметь достаточный запас инвентаря, химикатов, материалов и дезинфицирующих средств, которые необходимо хранить в специально отведенном запираемом помещении. Концентрированные щелочи, как сильно действующие вещества, должны храниться в особых складах или шкафах под замком. Ответственный за хранение этих веществ назначается приказом руководителя Предприятия после прохождения соответствующего инструктажа.

Уборочный инвентарь для уборки производственных, вспомогательных и подсобных помещений должен быть промаркирован и храниться в специально предназначенных для этой цели шкафах.

Для уборки и дезинфекции санитарных узлов должен быть выделен специальный инвентарь, который должен быть подписан с целью предупреждения непреднамеренного его использования для уборки других помещений.

В конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться водой с добавлением моющих средств и дезинфицироваться.

Двери и ручки дверей производственных и вспомогательных помещений не реже одного раза в смену должны промываться горячей водой с мылом и дезинфицироваться.

Панели стен производственных цехов по мере необходимости протирают влажными тряпками, смоченными мыльно-щелочными растворами, и промывают горячей водой.

Уборка полов должна производиться ежесменно, предварительно механическим способом собирается мусор, затем производится мойка пола с применением моющих средств, затем дезинфицирующим раствором орошают пол, при помощи щеток зачищаются наиболее загрязненные места и через 30 мин пол моют горячей водой до полного удаления моющих и дезинфицирующих средств.

Внутренняя остекленная поверхность оконных рам промывается и протирается не реже одного раза в неделю.

Отопительные приборы и пространства за ними должны регулярно очищаться от загрязнений и пыли.

Процедуры уборки должны выполняться с минимальным риском загрязнения продукции. В производственных цехах производят мойку и дезинфекцию только после полного удаления из них пищевого сырья и готовой продукции, т.е применяется принцип уборки «убирать, когда ты ушел».

Общую санитарную обработку с текущим ремонтом и дезинфекцией помещений *холодильника* проводят по мере необходимости, но не реже одного раза в год*.*

Обязательную дезинфекцию холодильных камер проводят сразу после освобождения их от груза не реже 1 раза в месяц.

Перед санитарной обработкой температуру в камерах доводят до комнатной, затем производят механическую обработку.

Поверхности промывают раствором моющего средства, затем обрабатывают раствором дезинфицирующего средства.

Мойка и дезинфекция производственного оборудования и помещений осуществляется в соответствие с утвержденным графиком.

Санитарная обработка оборудования осуществляется ответственным персоналом сразу после окончания его эксплуатации (окончания переработки и заморозки, окончания фасовки и т.д.

Мойку инвентаря и посуды проводят после окончания работы каждой смены, а при остановке работы на 2 ч и [более](http://www.litres.ru/aleksey-alnashev/o-boli/) - сразу после остановки;

При остановке [более](http://www.litres.ru/aleksey-alnashev/o-boli/) чем на 2 ч работы технологическое оборудование, непосредственно контактирующее с пищевым сырьем, сразу же промывают теплой водой для удаления остатков сырья. Технологическое оборудование моют с применением моющих средств ежедневно. Мойку технологического оборудования проводят в следующем порядке: разборка, тщательная механическая очистка, промывание теплой водой, обезжиривание и заключительное промывание [горячей](http://www.litres.ru/uliya-vysockaya-2/goryachee/) водой. Очистку, мойку и обезжиривание разборных частей оборудования производят в передвижных ваннах и тележках.

Профилактическую дезинфекцию оборудования осуществляют 1 раз в неделю или чаще по указанию службы качества.

Хранение съемных деталей технологического оборудования осуществляется в чистом виде открытым способом (в подвешенном состоянии, в специально отведенном месте) или в специально выделенных для этой цели балейках; детали дезинфицируются и промываются водой перед началом работы.

Санитарная обработка технологического оборудования должна быть выполнена в соответствии с руководством по эксплуатации каждого вида оборудования.

Производственные и моечные ванны, а также производственные столы по окончании работы моют с добавлением моющих средств и ополаскивают горячей водой.

После каждой операции разделочные доски очищают ножом от остатков продукта, моют горячей водой с добавлением моющих средств, ошпаривают кипятком и хранят поставленными на ребро на стеллажах в специальных кассетах в цехе, за которым они закреплены.

Производственный инвентарь и инструменты после промывки с добавлением моющих средств и ополаскивания следует ошпарить кипятком.

Разделочные доски и другой производственный инвентарь следует мыть в моечной кухонной посуде.

Мытье посуды производится ручным способом

Для мытья ручным способом предприятие должно быть обеспечено: для столовой посуды - трехсекционными ваннами; для стеклянной посуды и столовых приборов - двухсекционными ваннами.

Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- удаление остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой в специальные бачки для отходов;

- мытье в воде с температурой не ниже 40 град. C с добавлением моющих средств;

- мытье в воде с температурой не ниже 40 град. C с добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в 1 секции ванны;

- ополаскивание посуды, помещенной в металлические сетки с ручками, горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град. C или с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

Мытье стеклянной посуды и столовых приборов производят в двухсекционной ванне при следующем режиме:

- мытье водой с температурой не ниже 40 град. C с добавлением моющих средств;

- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 град. C.

Вымытые столовые приборы ошпаривают кипятком с последующим просушиванием на воздухе.

Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах при следующем режиме:

- освобождение от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой; пригоревшую пищу следует отмочить теплой водой с добавлением кальцинированной соды;

- мытье травяными щетками или мочалками в воде с температурой не ниже 40 град. C с добавлением моющих средств;

- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 град. C;

- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 - 0,7 м от пола. Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах. Запрещается хранение их на подносах россыпью.

Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.

По окончании работы подносы промывают в моечных столовой посуды горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают и высушивают, а после каждого использования протирают чистыми салфетками.

В моечных отделениях должна быть вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря.

Мытье оборотной тары на предприятиях-заготовочных и в специализированных цехах производят в специально выделенных помещениях, оборудованных ваннами или моечными машинами, с применением моющих средств.

После проведения санитарной обработки производится визуальный, бактериологический контроль и контроль качества отмывания (на остаточную щелочь):

- при визуальном осмотре выявляют, качество очистки обработанного технологического оборудования и инвентаря, чистоту полов, стен и др. Отмечается степень очистки поверхностей объектов от крови, слизи, мясных обрезков, жира и других загрязнений. Особое внимание обращают на труднодоступные места и углы в помещениях, оборудовании и инвентаре. Визуально оценивают каждую санитарную обработку после ее проведения. После санитарной обработки все оборудование чистое, сухое и не имеет запахов.

- контроль по микробиологическим показателям производится выборочно, на основании Программы производственного контроля;

- наличие, или отсутствие остаточной щелочи на оборудовании проверяют с помощью индикаторной лакмусовой бумажки, для этого полоску лакмусовой бумажки сразу же после мойки прикладывают к влажной поверхности участка оборудования, подвергаемого контролю. Окрашивание лакмусовой бумажки в синий цвет говорит о наличии на оборудовании остаточной щелочности. Если цвет бумажки не изменился - остаточная щелочность отсутствует.