

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 19 комбинированного вида  
Кировского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

Советом Образовательного учреждения  
Протокол от «97» августа 2023 г. № 4

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ детским садом № 19  
Кировского района Санкт-Петербурга  
\_\_\_\_\_ / Е.В. Ракутина  
Приказ от «27» августа 2023 г. № 88 п.8

**ПРОГРАММА**  
**САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ**

## Содержание

1. ЦЕЛЬ.....	2
2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ .....	2
3. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ .....	2
4. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ.....	2
5. МЕРЫ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ПЕРЕКРЕСТНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ .....	4
6 ГИГИЕНА ТРУДА, ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА.....	5
7. ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНОМУ СОСТОЯНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ.....	9
8 САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ .....	10
9 МОЙКА И ДЕЗИНФЕКЦИИ, ОЧИСТКА ОСНОВНЫХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СРЕДСТВ, ИНСТРУМЕНТОВ И ОБОРУДОВАНИЯ.....	11

### 1. ЦЕЛЬ

Обеспечить санитарное состояние на участке пищеблока Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 19 комбинированного вида (далее ГБДОУ) на уровне, соответствующем требованиям, изложенным в ТР ТС 021/2011 «Безопасность пищевой продукции» и ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

### 2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Кладовщик, завхоз, повар, заведующий, заместитель заведующего, помощники поваров, помощники воспитателей.

### 3. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Ответственным в ГБДОУ за организацию санитарно-гигиенических работ по программе является руководитель рабочей группы ХАССП.

Ответственность за соблюдение правила личной гигиены возлагается на каждого работника, вовлеченного в процесс оказания услуг питания.

### 4. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

**ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки)** – концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

**Безопасность пищевой продукции** – концепция, согласно которой пищевая продукция не причинит вреда потребителю, если она приготовлена и/или употреблена в пищу согласно её предусмотренному назначению.

**Продукция** – результат процесса изготовления..

**Конечная (готовая) продукция** - продукция, которая не будет подвергнута организацией никакой дальнейшей переработке или преобразованию.

**Опасность** - потенциальный источник вреда здоровью человека.

**Опасный фактор**- вид опасности с конкретными признаками.

**Риск** - сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

**Допустимый риск**- риск, приемлемый для потребителя.

**Недопустимый риск**- риск, превышающий уровень допустимого риска.

**Зона высокого уровня гигиены** — зона, где производимая продукция может быть повторно загрязнена со стороны технологического оборудования и персонала, имеет ограничение в размерах (стены, перегородки), простую планировку, ограничение доступа со стороны персонала, особые требования к санитарной одежде, личной гигиене, избыточное давление отфильтрованного и кондиционированного воздуха, системы обеззараживания воздуха (бактерицидные лампы).

**Зонирование** – выделение зоны в рамках предприятия, где могут применяться конкретные производственные, санитарно-гигиенические или иные методы, способствующие минимизации возможности перекрестного загрязнения.

**Загрязняющее вещество** (применительно к безопасности пищевой продукции) – любое биологическое средство или химическое вещество, примеси или иные включения, непреднамеренно добавляемые в пищевую продукцию, которые могут поставить под угрозу безопасность или пригодность пищевой продукции.

**Контаминация (загрязнение)** пищевой продукции - попадание в пищевую продукцию предметов, частиц, веществ и организмов (контаминантов, загрязнителей) и присутствие их в количествах, несвойственных данной пищевой продукции или превышающих установленные уровни, вследствие чего она приобретает опасные для человека свойства;

**Очистка** (применительно к безопасности пищевой продукции) – удаление грязи, остатков пищи, сора, жира и других нежелательных веществ.

**Поверхности, соприкасающиеся с продукцией** – все поверхности, находящиеся в контакте с продукцией или первичной упаковкой в нормальном режиме работы.

**Дератизация** - мероприятия по защите предприятия от грызунов.

**Дезинсекция** - мероприятия по защите предприятия от насекомых: тараканов, постельных клопов, блох, муравьев, мух, комаров, клещей и других синантропных членистоногих.

**Дезинфекция** - (применительно к безопасности пищевой продукции) – сокращение с помощью химических реагентов и (или) физических методов количества микроорганизмов в окружающей среде до уровня, не ставящего под угрозу безопасность или пригодность пищевой продукции.

**Санитарная обработка** (применительно к безопасности пищевой продукции) – процесс очистки с последующей дезинфекцией.

**Санитарно-профилактические мероприятия** – все действия, связанные с очисткой и поддержанием гигиены на предприятии, начиная от очистки и (или) санитарной обработки конкретного оборудования и заканчивая периодической гигиенической обработкой всего предприятия (включая гигиеническую обработку зданий, сооружений и территории).

**Утилизация пищевой продукции** - использование не соответствующей требованиям технических регламентов пищевой продукции в целях, отличных от целей, для которых пищевая продукция предназначена и в которых обычно используется, либо приведение не соответствующей требованиям технических регламентов пищевой продукции в состояние, непригодное для любого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду.

## 5. МЕРЫ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ПЕРЕКРЕСТНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ

### 5.1 Зонирование помещений

В ГБДОУ принято следующее деление производственных помещений делится по зонам и уровням гигиены:

<b>Зона базового уровня гигиены-красная зона</b> офисные помещения, санузлы, душевые, раздевалки, пункты приёма пищи	Зона, где продукт отсутствует и где контакт персонала с продуктом отсутствует.
<b>Зона общего уровня гигиены-красная зона</b> Сухой склад сырья, сырьевые холодильники и морозильники	Зона, где продукт отсутствует, или закрыт и упакован.
<b>Зона среднего уровня гигиены-красная зона</b> Овощной цех, мясной цех	Зона, помещения, где продукт (полуфабрикаты) будет подвергаться первичной обработке
<b>Зона высокого уровня гигиены-синяя зона</b>	Зона, где изготавливаемые блюда,могут быть повторно загрязнены со стороны технологического оборудования и персонала, имеет ограничение в размерах (стены, перегородки), простую планировку, ограничение доступа со стороны персонала, особые требования к санитарной одежде, личной гигиене, системы обеззараживания воздуха (бактерицидные лампы).

Зонирование помещений ГБДОУ для предотвращения перекрестного загрязнения производится:

- раздельным хранением сырья, вспомогательных материалов; разграничением маршрутов их подачи для использования в процессе изготовления блюд.
- ограничением доступа в помещения хранения,
- разграничением технологических потоков сырья, полуфабрикатов и продукции, предназначенной для производства блюд;

**План пищеблока, складов и вспомогательных помещений с указанием движения «чистых» и «грязных» потоков приведен в приложении А;**

### 5.2 Маркировка уборочного инвентаря

Маркировка уборочного инвентаря определяется исходя из *типа убираемого помещения*, учитывается также принцип зонирования помещений по уровням гигиены. К уборочному инвентарю относятся: скребки, щетки для различных поверхностей, швабры, ведра, совки, контейнеры для мусора.

Весь уборочный инвентарь маркируется в соответствии с принадлежностью к помещению (подразделению). Весь уборочный инвентарь необходимо использовать строго по назначению.

### **5.3 Требования к качеству санитарного уборочного инвентаря:**

– Инвентарь должен быть стойким к высоким температурам 130–200 °С и агрессивным средам (ко всем используемым моющим и химическим средствам).

– инвентарь должен быть простым в чистке, быстро сохнуть, быть изготовлен из материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности в установленном порядке.

– при износе санитарного уборочного инвентаря его необходимо заменить на новый.

**Признаки износа** уборочного инвентаря, которые указывают на необходимость замены:

– волокна щетины спутаны так сильно, что частицы грязи застревают между ними;

– щетина обесцвечена настолько, что после мытья не восстанавливает свой первоначальный цвет, и нельзя разобрать, чистая она или грязная;

– щетка имеет повреждения, в которых могут размножаться бактерии;

– ручка сломана или имеет какие-либо признаки повреждений;

– волокна щетины изношены настолько, что при уборке застревают в щелях и выпадают из щетки.

Замену и учёт уборочного инвентаря осуществляет ответственный за уборку помещения работник.

Уборочный инвентарь должен храниться на специальном отведенном для него стенде или в шкафчиках.

Санитарный инвентарь должен быть размещен на специальных настенных держателях, которые должны быть расположены на такой высоте, чтобы размещенный на держателе инвентарь наибольшей длины не касался пола.

Уборочный инвентарь для санузлов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря в специально отведенном месте.

Уборочный инвентарь после уборки оборудования промывается, дезинфицируется и высушивается.

## **6 ГИГИЕНА ТРУДА, ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА**

Все сотрудники ГБДОУ перед поступлением на работу обязаны пройти медицинский осмотр и иметь действующие медицинские книжки.

Работник должен приходить на работу в чистой личной одежде и обуви. При входе на предприятие тщательно очищать обувь.

Верхнюю одежду, головной убор, личную обувь, личные вещи оставлять в гардеробной, в индивидуальном шкафу.

### **6.1 Общие требования к санитарной одежде**

Работники, для которых установлена обязанность носить в рабочее время спецодежду и спец обувь, обязаны перед работой надеть комплект чистой санитарной одежды (халат, брюки, головной убор, сменную обувь).

Санитарная одежда должна быть изготовлена из мягкой и легкой, безворсовой ткани, не содержащей сыпучих волокон ткани, легко поддающейся стирке.

**Запрещается использование в санитарной одежде завязок, булавок и т.п.**

Допускается наличие внутреннего нагрудного кармана, наличие накладных карманов выше талии не допустимо.

Санитарная одежда должна храниться в индивидуальном шкафчике отдельно от верхней и домашней.

Спецобувь для использования в технологических зонах должна быть полностью закрытой и изготовленной из моющихся, непоглощающих материалов.

Рабочая одежда должна полностью покрывать все предусмотренные поверхности, быть чистой, в хорошем состоянии (не иметь разрывов, критического износа), хорошо застегиваться, так же она должна соответствовать зоне работы.

Не допускается закатывание рукавов халатов, курток и низа брюк.

После стирки санитарную одежду необходимо прогладить.

Надевают санитарную одежду после мытья рук.

Не допускается посещение туалета, прием пищи в санитарной одежде.

Перед выходом с предприятия работник обязан снять весь комплект санитарной одежды.

Смена санитарной одежды в течение работы происходит по мере загрязнения.

Стирка санитарной одежды проводится централизованно

## **6.2 Санитарные требования к личной гигиене персонала**

Личная гигиена и ее соблюдение являются фундаментальной основой пищевого производства. Высокие стандарты гигиены должны соблюдаться неукоснительно, в особенности в тех производственных зонах, где возможен контакт между людьми и продуктом.

К работе на предприятии не допускаются работники: с кишечными расстройствами, эпидемическим гепатитом, болезнями костей, туберкулезом, венерическими болезнями, кожными болезнями (чесотка, лишай, гнойнички).

Каждый сотрудник должен пройти обучение по производственной санитарии и гигиене и быть ознакомлен под роспись с настоящей программой. Перед началом работы сотрудник должен ознакомиться с инструкциями/процедурами/документами, которые необходимы для работы, с потенциальными рисками, связанными с используемым сырьем и материалами, с информацией о проведении мероприятий по мойке/ дезинфекции оборудования и участков.

Запрещается допускать к работе сотрудников с признаками инфекционных, простудных заболеваний, даже если они не контактируют с продуктом непосредственно. При появлении признаков кишечного расстройства (температура, рвота, тошнота, боли в животе) работник должен быть отстранен от работы и направлен к инфекционисту поликлиники по месту жительства.

В случае возникновения небольших порезов, сотрудник должен воспользоваться аптечкой. Порез должен быть полностью защищен водонепроницаемым покрытием при работе с пищевыми продуктами (медицинским пластырем).

## **6.3 Правила работы в производственном помещении**

При входе в производственный участок, непосредственно после посещения туалета, после работы с загрязненными материалами и в случае необходимости каждый работник должен тщательно вымыть руки в специально установленных раковинах с использованием мыла. Для сушки рук используют одноразовые бумажные полотенца.

Руки следует мыть и дезинфицировать также после каждого перерыва в работе (приветственные рукопожатия, посещение туалета и т.п.), при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязнёнными предметами.

После посещения туалета мыть и дезинфицировать руки следует дважды: в шлюзе после посещения туалета перед надеванием халата (или туники) и на рабочем месте перед тем, как приступить к работе.

Раковины, дозаторы с мылом и одноразовые бумажные полотенца установлены при входе в производственные помещения.

Приступая к работе, работник должен убедиться в том, что рабочие поверхности оборудования, инструмент (или измерительный прибор) чист.

В производственных помещениях запрещается носить часы, кольца, ювелирные украшения и т.д. Это правило распространяется на всех сотрудников завода и посетителей. Для персонала запрещается использование лака для ногтей, накладных ногтей и ресниц. Ногти должны быть коротко и аккуратно пострижены.

В производственной зоне запрещается: курение, сплевывание, жевание (конфет, жевательных резинок и т.д.) или прием пищи. Принимать пищу и курить на территории предприятия можно только в специально отведенных для этого местах.

Местом для приема пищи является комната приема пищи.

Личные вещи (включая пищу, напитки, личную одежду, мобильные телефоны, кошельки, плееры, наушники и т.д.) должны быть оставлены в комнате для переодевания.

#### **6.4 Санитарные требования к работникам подрядных организаций, посетителям и клиентам компании**

Вспомогательный персонал или лица, которые входят для выполнения определенной работы и другие посетители, должны соблюдать санитарные правила, установленные для работников предприятия.

Запрещается доступ на территорию предприятия посетителей и клиентов с явными признаками острых инфекционных заболеваний.

Запрещается нахождение посетителей и клиентов предприятия без сопровождения ответственного за них работника предприятия в зоне производства и хранения готовой продукции, сырья и материалов.

Запрещается нахождение посетителей предприятия представителей Органов Государственного надзора, прочих инспектирующих организаций в производственных помещениях без санитарной одежды.

Сотрудники предприятия ответственные за нахождение посетителей на территории предприятия, обязаны обеспечить выполнение такими посетителями санитарных норм предприятия.

Посетители должны соблюдать требования к своему внешнему виду для разных уровней гигиены, указанных в таблице. Ответственность за выполнение этого пункта лежит за сопровождающим посетителя сотрудником.

**Требования к внешнему виду сотрудников и посетителей:**

<b>Уровень гигиены</b>	<b>Требования</b>
Высокий, средний	Наличие санитарной одежды. Запрещается ношение ювелирных украшений, часов, личной одежды с блестками, пайетками и т.д. Запрещается ношение ручек, карандашей, сигарет и других предметов выше талии. Волосы должны быть убраны под головной убор, полудлинные и длинные волосы предварительно собираются на затылке.
Общий	Наличие санитарной одежды
Базовый	Наличие санитарной одежды не требуется.

**Действия сотрудников и посетителей при переходе из одного уровня гигиены в другой:**

<b>Маршрут</b>	<b>Действия персонала</b>
Из зоны <u>общего</u> уровня гигиены в зону <u>базового</u> уровня гигиены	Привести внешний вид в соответствии с требованиями для <u>базового уровня гигиены</u> . Обработка обуви при помощи дезинфицирующего коврика.
Из зоны <u>базового</u> уровня гигиены в зону <u>среднего</u> уровня гигиены	Привести форму санитарной одежды в соответствии с требованиями для <u>среднего уровня гигиены</u> . Мойка и дезинфекция рук Обработка обуви при помощи дезинфицирующего коврика.
Из зоны <u>среднего</u> уровня гигиены в зону <u>базового</u> уровня гигиены	-
Из зоны <u>общего</u> уровня гигиены в зону <u>базового</u> уровня гигиены	Снять санитарную одежду

### ***Примечание:***

При посещении столовой, туалетов, места для курения, помещений общего уровня гигиены, а также при выходе на улицу санитарная одежда должна сниматься.

## **6.5 Ответственность**

Все сотрудники, на которых распространяется действие настоящей программы, несут личную ответственность за выполнение санитарно-гигиенических требований. Руководители подразделений несут ответственность за допуск своих сотрудников, посетителей, к работе по санитарно-гигиеническим и медицинским показателям, а также за доведение до сведения своих сотрудников требований настоящей программы.

*Информация по вопросам гигиены должна быть размещена на каждом рабочем месте в соответствии с действующими процедурами и инструкциями!*

## **7. ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНОМУ СОСТОЯНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ**

### **7.1 Санитарные требования к производственным помещениям**

К помещениям кухни относятся: склад сырья, моечное отделение, помещения кухни.

Потолки в помещениях должны иметь герметичное исполнение. Материалы для отделки помещений должны быть негорючими, нетоксичными.

В помещениях должны соблюдаться санитарные требования к освещению, температурному режиму, влажности воздуха, вентиляции.

Во избежание перекрестного загрязнения, пересечение рабочих потоков сырья и материалов, а также готовой продукции не допускаются.

Территории производственных цехов и складов должны содержаться в чистоте. На территории производственных помещений не допускается скопление мусора. Весь мусор должен собираться в специальные контейнеры, расположенные вне производственных помещений.

Не допускается хранение запасных частей, неиспользуемого оборудования и материалов, посторонних предметов в непосредственной близости от работающего производственного оборудования. Запасные части, детали должны храниться в специально отведенных местах.

Не допускается наличие насекомых и амбарных вредителей. Не допускается нахождение в производственных помещениях растений, животных, птиц.

Поверхности стен, полов в производственных помещениях и складах должны быть изготовлены из непроницаемых, нетоксичных и легко моющихся материалов с гладкой поверхностью и должны быть доступны для проведения уборки. В случае нарушения поверхностей (сколы, трещины) своевременно планировать и проводить ремонтно-строительные мероприятия.

Окна в производственных помещениях должны оставаться закрытыми и закрепленными в этом положении в течение всего процесса производства.

Стеклопакетную поверхность световых проемов, окон следует регулярно очищать от пыли, не реже 1 раза в неделю и во время санитарной обработки производства.

Не допускается обрывки ветоши, пленки, мусор на стеллажах.

При наличии грязных пятен, подтеков, сырости, копоти на потолках, стенах и углах проводить необходимый косметический ремонт по мере загрязнения

В каждом подразделении должен быть составлен график уборки с указанием мест уборки и ответственных (форма карты Приложении В).

Уборка производственных помещений должна осуществляться с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к использованию в установленном порядке.

## **7.2 Санитарные требования к санузлам (туалетам, душевым и т.п.):**

Уборку санузлов на предприятии необходимо производить не реже чем два раза в день с применением горячей воды, моющих и дезинфицирующих средств.

Санузлы должны быть обеспечены:

- бесконтактным мылом,
- одноразовыми полотенцами или электросушилками для рук,
- мусорным ведром с крышкой .

Двери уборных не должны открываться непосредственно в помещения, в которых производится обработка пищевой продукции.

Над раковиной или на двери при выходе должна присутствовать надпись «мойте руки».

Для уборки и дезинфекции санитарных узлов используется инвентарь (ведра, совки, тряпки, щетки и т.п.). Уборочный инвентарь для уборки санузлов должен храниться отдельно от уборочного инвентаря других бытовых помещений.

Порядок уборки в санитарно-бытовых помещениях описан в рабочей инструкции Порядок уборки санитарно-бытовых помещений.

## **7.3 Санитарные требования к раздевалкам:**

Порядок уборки в комнатах приёма пищи описан в рабочей инструкции «Порядок уборки санитарно-бытовых помещений».

Уборку раздевалок производить **не реже одного раза в день** с применением горячей воды, моющих и дезинфицирующих средств.

Раздевалки должны быть оборудованы индивидуальными шкафчиками для каждого работника, исключая возможность проникновения в них грызунов.

Уборка внутренних поверхностей индивидуальных шкафчиков должна выполняться самостоятельно работником, которому принадлежит шкафчик, **не реже одного раза в месяц**.

Работник, за которым закреплен индивидуальный шкафчик, несет персональную ответственность за содержание его в чистоте.

## **8 САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ**

Оборудование, контактирующее с пищевой продукцией, должно проектироваться и конструироваться таким образом, чтобы обеспечить возможность очистки, дезинфекции и технического обслуживания. Поверхности, контактирующие с продуктом, должны быть выполнены из материалов, предназначенных для использования в пищевой промышленности, водонепроницаемыми, нержавеющей, не обладать реактивными, адсорбционными или десорбционными свойствами.

Материал контактирующих с продуктом поверхностей должен быть устойчивым по отношению к продукту и к используемым для очистки химическим и дезинфицирующим средствам, способный выдерживать многократные мойки.

## 9 МОЙКА И ДЕЗИНФЕКЦИИ, ОЧИСТКА ОСНОВНЫХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СРЕДСТВ, ИНСТРУМЕНТОВ И ОБОРУДОВАНИЯ.

### 9.1 Графики мойки и дезинфекции

На предприятии проводятся регламентированные санитарно-гигиенические работы по мойке и дезинфекции оборудования в соответствии с утверждёнными графиками мойки и дезинфекции. Графики разрабатываются отдельно для каждого производственного участка и должны определять чёткие, однозначные требования к проведению мойки и дезинфекции оборудования.

Графики должны включать следующие параметры:

- **объект** подлежащий очистке, мойке и дезинфекции;
- **способ мойки**: внешняя (наружная), внутренняя, механическая, разборная мойка, сухая, влажная.
- **периодичность** проведения очистки, мойки и дезинфекции;
- **алгоритм** проведения очистки, мойки и дезинфекции;
- **концентрации** моющих и дезинфицирующих веществ;
- **ответственных лиц** за проведение санитарной обработки;
- **контролируемые показатели**.

В графиках мойки и дезинфекции оборудования должно быть включено всё оборудование, участвующее в производственном процессе.

График мойки дезинфекции должен актуализироваться и пересматриваться при:

- смене моющих и дезинфицирующих веществ;
- при изменении аппаратурно-технического оснащения;
- вывод технологического оборудование, установка нового;
- при смене ответственных лиц;
- при неудовлетворительном итоге санитарного аудита любого объекта предприятия.

### 9.2 Моющие и дезинфицирующие средства.

Мойка оборудования на предприятии осуществляться с применением моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с утвержденным перечнем.

Все моющие и дезинфицирующие средства, применяющиеся на предприятии, должны быть разрешены в установленном порядке для использования в пищевой промышленности и зарегистрированы на территории РФ, Таможенного союза.

Все моющие и дезинфицирующие средства необходимо использовать в строгом соответствии с инструкциями по применению.

Все емкости с моющими дезинфицирующими средствами должны быть промаркированы.

Необходимо соблюдать требования к хранению и использованию моющих и дезинфицирующих, других химических веществ, а также требования к помещениям для хранения моющих и дезинфицирующих средств.

Работники, работающие с растворами, должны проходить периодические инструктажи и проверки со стороны руководства.

Должны соблюдаться требования безопасности при работе с моющими и дезинфицирующими веществами. Проверенная защитная одежда, противостоящая химикатам, должна использоваться при обращении с химическими веществами.

Инструкции по приготовлению моющих и дезинфицирующих растворов должны быть размещены в зонах приготовления растворов.

При растворении концентраты добавляются в воду (не наоборот).

Требования, предъявляемые к моющим средствам. Моющие средства должны:

- быть способными расщеплять органические вещества;
- быть способными регулировать жесткость воды;
- обладать качествами смачивания и проникновения;
- быть способными растворять и превращать в эмульсии загрязнения, чтобы вовлечь их в раствор;
- обладать смывающим действием;
- быть бактерицидными;
- замедлять коррозию;
- не наносить повреждений поверхностям из металла, текстильным и уплотнительным материалам;
- не иметь неприятных запахов;
- иметь необходимое значение pH.

Требования, предъявляемые к дезинфицирующим средствам:

- широкий спектр микробиологического действия;
- высокая антимикробная активность в отношении грамположительных и грамотрицательных бактерий, вирусов, патогенных и плесневых грибов, дрожжей;
- экологическая и токсикологическая безопасность;
- хорошая смываемость с обрабатываемой поверхности;
- эргономичность и быстрое действие;
- щадящее действие на обрабатываемые материалы (отсутствие коррозионного воздействия на металлы);
- длительный срок хранения;
- стабильность концентратов и рабочих растворов;
- наличие остаточного антимикробного эффекта.

Все моющие средства хранятся в отдельных закрытых на ключ шкафах.

На упаковке с моющими средствами должна быть четкая маркировка наименования моющего средства и срока годности.

Разрешается использовать только средства, внесенные в перечень разрешенных.

Приготовленные растворы моющих и дезинфицирующих средств хранить в закрытых, промаркированных емкостях. Маркировка должна содержать название моющего/дезинфицирующего средства, концентрацию, дату и время приготовления, срок годности, ФИО ответственного за приготовления раствора. Запрещается доливать свежие порции растворов к оставшемуся объему.

- хлорсодержащие вещества следует хранить отдельно от химических веществ на базе кислот;
- перекись водорода и щелочные чистящие средства следует хранить отдельно друг от друга. Предпочтительно держать перекись водорода в отдельном хорошо вентилируемом месте;

- для химических концентратов следует предусматривать специальные резервуары (или иные меры безопасности);
- должны быть в наличии защитные средства для персонала (включая средства для глаз)
- в наличии должна быть аптечка со средствами, необходимыми для оказания первой медицинской помощи.

Требования безопасности при работе с моющими и дезинфицирующими веществами:

- соблюдайте инструкции и правила;
- всегда читайте маркировки;
- обращайтесь внимание на предупреждающую символику;
- информация о продукте должна быть всегда легко доступной оператору;
- если вы не уверены, проконсультируйтесь со своим руководителем;
- используйте предписанную химически стойкую защитную одежду;
- после использования промывайте защитную одежду;
- никогда не смешивайте различные химикаты;
- при разведении концентратов всегда начинайте с заполнения холодной водой, после чего добавляйте химикат;
- при разведении всегда используйте специальные емкости / контейнеры;
- после использования поставьте емкость с химикатом на место ее складирования;
- содержите продукты в порядке на отмеченных местах в складском помещении. Кислоты и хлорсодержащие средства должны быть разделены, аналогично щелочам и перекиси водорода;
- вблизи помещений, где хранятся химикаты, запрещается принимать пищу и пить;
- всегда мойте руки после работы с химикатами;
- всегда храните чистящие агенты и дезинфицирующие средства в их оригинальных упаковках, либо в специально предназначенных и маркированных контейнерах;
- убедитесь в том, что вы используете современные средства защиты (средства для глаз, огнетушители и т.д.);
- никогда не забывайте о собственной безопасности и безопасности ваших коллег!

### 9.3 Ответственность

Ответственными за проведение мойки и дезинфекции оборудования в соответствии с установленными требованиями являются руководители подразделений.

Ответственными за проведение мойки и дезинфекции в соответствии с установленными требованиями являются работники производственных подразделений согласно должностным инструкциям.

Ежедневная уборка

№ п/п	Вид уборки	Методы уборки
1	<b>Рабочие столы: столешницы сверху и внутри, ножки, нижние полки</b>	Влажная уборка от пищевых загрязнений раствором «Ника-2», дезинфекция раствором «Ника Экстра-М». Щётки, ветошь, вода не ниже 65°C.
2	<b>Миски, ножи, кастрюли</b>	Мойка от пищевых загрязнений раствором «Ника-2», дезинфекция раствором «Ника Экстра-М». Щётки, ветошь, вода не ниже 65°C.
3	<b>Раковины внутри, снаружи, ножки</b>	Убрать остатки сырья, вымыть поверхность. Моющий раствор «Ника-2»
4	<b>Подставки под кастрюли, гастроемкости</b>	Мойка от пищевых загрязнений раствором «Ника-2», дезинфекция раствором «Ника Экстра-М». Щётки, ветошь, вода не ниже 65°C.
5	<b>Робокот</b>	Очистка от остатков продуктов, мойка и дезинфекция. Мойка от пищевых загрязнений раствором «Ника-2», дезинфекция раствором «Ника Экстра-М». Щётки, ветошь, вода не ниже 65°C.
6	<b>Ножи разделочные</b>	Мойка раствором «Ника-2» и дезинфекция погружением в растворе «Ника Экстра-М». Щётки, вода не ниже 65°C.
7	<b>Весы</b>	Мойка от пищевых загрязнений раствором «Ника-2», дезинфекция раствором «Ника Экстра-М». Щётки, ветошь, вода не ниже 65°C.
8	<b>Мясорубка</b>	Удаление остатков фарша, мойка, дезинфекция. Мойка от пищевых загрязнений раствором «Ника-2», дезинфекция раствором «Ника Экстра-М». Щётки, ветошь, вода не ниже 65°C.

Еженедельная уборка

№ п/п	Вид работ	Методы уборки
1	<b>Холодильные камеры: двери внутри и снаружи, стеллажи, полы</b>	Влажная уборка от пищевых загрязнений раствором «Ника-2», дезинфекция раствором «Ника Экстра-М». Щётки, ветошь, вода не ниже 65°C
2	<b>Низкотемпературные холодильники</b>	Размораживание, влажная уборка внутренней и внешней поверхности. Щётка, ветошь, моющее средство «Ника-2», дезинфекция «Ника Экстра –М»
3	<b>Стеллажи: полки, направляющие</b>	Влажная уборка от пищевых загрязнений раствором «Ника-2», дезинфекция раствором «Ника Экстра-М».

		Щётки, ветошь, вода не ниже 65°C
4	<b>Стены, полки</b>	Влажная уборка от пищевых загрязнений раствором «Ника-2», дезинфекция раствором «Ника Экстра-М». Щётки, ветошь, вода не ниже 65°C
5	<b>Мясорубка</b>	Удаление застарелых загрязнений раствором «Ника-2», дезинфекция раствором «Ника Экстра-М». Щётки, ветошь, вода не ниже 65°C
6	<b>Подставки под кастрюли</b>	Мойка внутри, снаружи раствором «Ника-2», дезинфекция раствором «Ника Экстра-М». Щётки, ветошь, вода не ниже 65°C
7	<b>Весы настольные</b>	Удаление застарелых загрязнений из-под платформы, с боков, снизу раствором «Ника-2», дезинфекция раствором «Ника Экстра-М». Щётки, ветошь, вода не ниже 65°C
8	<b>Весы напольные</b>	Удаление застарелых загрязнений с платформы станины, табломойка раствором «Ника-2», дезинфекция раствором «Ника Экстра-М». Щётки, ветошь, вода не ниже 65°C
9	<b>Пароконвектоматы внутри, снаружи, между резинками</b>	Чистка от нагара, загрязнений с последующей мойкой раствором «Ника-2», дезинфекция раствором «Ника Экстра-М». Щётки, ветошь, вода не ниже 65°C
10	<b>Вытяжки: купол снаружи и внутри, решетки</b>	Удаление жировых загрязнений раствором «Ника-2», дезинфекция раствором «Ника Экстра-М». Щётки, ветошь, вода не ниже 65°C



