

4.5. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов должны быть цельнометаллические, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами.
- покрытие стола для работы с тестом должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.
- кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.
- оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов;
- посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.
- не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.
- вести документацию в соответствии с требованиями СанПиН;

4.6. В помещениях не должно быть насекомых и грызунов.

Ответственные: старшая медицинская сестра
Черкасова И.А., заведующий
хозяйством Любкина О.А.

5. Старшей медицинской сестре Черкасовой И.А.:

5.1. Контролировать санитарное состояние всех помещений:

- все помещения подлежат влажной уборке с применением моющих средств; проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.
- влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в спортивных залах и групповых помещениях не реже 2 раз в день;
- спортивный инвентарь и маты в спортивном зале ежедневно протираются с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Ковровое покрытие не реже одного раза в месяц подвергается влажной обработке. После каждого занятия спортивный, гимнастический, хореографический, музыкальный залы проветриваются в течение не менее 10 минут;
- столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.
- игрушки моются в специально выделенных, промаркированных емкостях; приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед