Группа №1

9.04.20

Урок №57-58

**МДК 01.01 Технология уборки производственных помещений**

Тема «**ПЗ № 16.** Рациональные методы и приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к окончанию работы»

Соблюдение санитарного режима требует содержания в чистоте всех помещений предприятия общественного питания. Для этого необходимо строго соблюдать график уборки помещений.

Для поддержания надлежащей чистоты *помещения* *ежедневно убирают влажным способом*. Основную уборку помещений производят ежедневно после работы.

**Полы** убирают в течение дня по мере загрязнения. Сна чала их подметают влажным способом, а затем моют теплой водой и вытирают насухо. Для мытья жирных полов используют моющие средства, разрешенные органами санитарного надзора.

**Стены, карнизы, потолки** чистят с помощью пылесоса или слегка увлажненной тряпкой.

**Панели** ежедневно протирают влажной тряпкой. Пане ли из глазурованной плитки еженедельно моют с применением моющих средств, а покрытые масляной краской тщательно промывают теплой водой.

**Оконные рамы, подоконники** протирают влажной тряпкой. Стекла и осветительную арматуру очищают от пыли и копоти 1 раз в неделю с помощью моющих средств.

**Наружные двери** промывают по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 10 дней. Все внутрицеховые двери промывают водой с моющими средствами ежедневно, особенно тщательно моют ручки и сильно загрязненные нижние части дверей.

Уборку **складских помещений** производят ежедневно. Два раза в неделю полки, лари, стеллажи, не занятые продуктами, промывают теплой водой.

**В зале** уборка столов производится после каждого потребителя. Для уборки обеденных столов на предприятии необходимо иметь комплект белых салфеток с маркировкой "Для уборки столов", а также щетки для сметания крошек. Инвентарь для уборки столов нужно ежедневно тщательно промывать в растворе моющих средств, высушивать и хранить в специальных шкафах. Использование уборочного инвентаря с другой целью категорически запрещается.

**Производственные и складские помещения** убирают специальный персоналили подсобные рабочие, санузлы -специально выделенная для этой цели уборщица.

Помимо текущей ежедневной уборки на всех предприятиях общественного питания устанавливается *1 раз в месяц санитарный день для проведения генеральной уборки с последующей дезинфекцией всех помещений,* оборудования. Для дезинфекции помещений (полов, стен, дверей и т. п.) применяется 1 %-ный осветленный раствор хлорной**из вести** или 0,5 %-ный раствор хлорамина.

**Умывальники, раковины, трапы** должны очищаться, мыться и дезинфицироваться.

**Инвентарь для уборки**по окончании работы должен быть тщательно очищен, промыт горячей водой и продезинфицирован 2 %-ным раствором хлорной извести. Весь инвентарь маркируют и используют только по назначению. Хранят его в специальных шкафах. Инвентарь для уборки туалетных комнат следует хранить отдельно.

Большое значение имеет санитарно-техническое со стояние помещений предприятия. Все помещения необходимо регулярно ремонтировать, но не реже одного раза в год.