***БЕСІДА З ПРАЦІВНИКАМИ ХАРЧОБЛОКУ***

**на тему: «Загальні вимоги харчоблоку»**

У харчоблоці обов'язково розміщують інструкції з миття купонного посуду,інвентарю та обладнання.

Усі приміщення харчоблоку щодня прибирають витирають пил, миють підлогу з використанням мийних засобів. Раз на місяць проводять генеральне прибирання - миття опалювальних приборів, підвіконь, стін-із застосуванням мийних та дезінфікуючих засобів.

Приклад: Розчин хлораміну 0,5%-вий-50г

хлораміну додають до 10 л води.

Мийні та дезінфікуючі засоби зберігають у маркованому посуді в спеціально виділених, недоступних для дітей місцях без доступу світла.

Для миття рук працівників харчоблоку біля раковин має бути мило, паперові рулонні рушники або індивідуальні серветки. При забрудненні санітарний одяг працівників харчоблоку необхідно замінювати.

Зверніть увагу! Інвентар для приміщень (тази, відра,щітки,

швабри, йоржики, ганчірки) необхідно маркувати. Тази, відра, швабри

підписують масляною фарбою і закріпляють кожним із

приміщень харчоблоку (цехи, склади, туалет). Інвентар для

прибирання туалету підписують червоною (жовтогарячою) фарбою

або на край ганчірки пришивають ґудзик червоної (жовтогарячого) кольору.

У харчоблоці та буфетних групах не допускаються наявність комах і гризунів. Працівникам дошкільного навчального закладу дозволено використовувати лише механічні засоби боротьби з ними. На вікнах харчоблоку розвішують сітки від мух і забезпечують недоступність приміщень для гризунів. Хімічні препарати мають право використовувати лише спеціалісти з дезінфекції, та в приміщеннях харчоблоку проводять санітарно-профілактичні заходи боротьби з мухами, тарганами, гризунами, а за їх появи знищення за допомогою хімічних препаратів, дозволено Міністерством охорони здоров'я України.

У харчоблоці категорично заборонено:

* входити стороннім особам, за винятком осіб, які здійснюють контроль або нагляд відповідно до законодавства, за умовами використання ними санітарного одягу;
* виготовляти харчову продукцію не для потреб дошкільного навчального закладу;
* використання приміщень не за призначенням (святкування весіль, днів народжень тощо);
* проводити ремонтні роботи під час роботи харчоблоку Після проведення будь-яких ремонтних робіт у харчоблоці необхідно проводи генеральне прибирання приміщень незалежно від графіка прибирань.