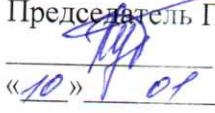


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
(ясли-сад) № 11 «Жемчужинка» муниципального образования
городской округ Красноперкопск Республики Крым

СОГЛАСОВАНО

Председатель ППО

 А.А. Рудакова

«10» 01 20 

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Жемчужинка»

 О.А. Теленик

20 



ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБРАБОТКЕ ХОЛОДИЛЬНИКА

Способ обработки внутренней и наружной поверхности:

- вымыть внутреннюю поверхность салфеткой, смоченной моющим раствором (2% раствор пищевой соды);
- смыть нанесенный моющий раствор салфеткой, смоченной чистой водой;
- вытереть сухой салфеткой;
- обработать внутреннюю поверхность салфеткой, смоченной в дезинфицирующем растворе по бактерицидному режиму на время экспозиции в соответствии с инструкцией по применению используемого дезинфектанта;
- по истечении времени экспозиции смыть дезинфицирующий раствор чистой водой;
- вытереть сухой салфеткой (особое внимание уделить уплотнителю).

Моющее средство: содовый раствор (20 г соды на 980 мл воды) (40 - 50°C).

Дезинфицирующий раствор: приготавливается согласно инструкции.

Частота мойки: ежедневно и по мере загрязнения.

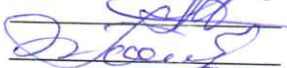
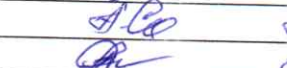
Частота дезинфекции: при размораживании 1 раз в 10 дней.

Ответственность за проведение санитарной обработки холодильного оборудования несет шеф-повар.

Контролирует качество проведения санитарной обработки – завхоз Саврак Л.И., специалист по организации питания Слипченко Л.В.

При выполнении работ по санитарной обработке необходимо строго соблюдать инструкцию по технике безопасности.

С инструкцией ознакомлены:

 Е.Л. Марченко
 М.А. Скрябина
 Т.В. Коровушкина
 Л.И. Саврак
 Л.В. Слипченко
 А.А. Васильченко
 Е.В. Долженко