

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Начальная школа – детский сад № 66»
(МБОУ № 66)

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ № 66

А.В.Керимова

от 01.06.2022



**Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования
и производственных помещений пищеблока образовательной организации**

1. Общие положения

1.1. Настоящая инструкция по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений пищеблока образовательной организации (далее – инструкция) разработана в соответствии с ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880.

1.2. Инструкция устанавливает порядок и периодичность санитарной обработки технологического оборудования, проведения текущей и генеральной уборки помещений пищеблока образовательной организации.

1.3. Инструкция применяется в дополнение к обязательным требованиям, установленным для образовательных организаций государственными санитарными правилами, санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами.

2. Организационные принципы

2.1. На пищеблоке проводится текущая влажная уборка и генеральная уборка всех производственных помещений.