

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«ДЕТСКИЙ САД № 8 «СКАЗКА» Г. АРГУН»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Детский сад №8
«Сказка» г. Аргун»

Х.С. Джанаева

01.09.2026г.

Инструкция

по уборке складского помещения для хранения продуктов в ДОУ

1. Общие положения

1.1. Настоящая инструкция предназначена для уборщиков служебных помещений (кладовщиков), ответственных за поддержание санитарного состояния складских помещений пищеблока ДОУ.

1.2. Уборка проводится с целью обеспечения надлежащих условий хранения пищевых продуктов, предотвращения появления вредителей (грызунов, насекомых), плесени и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима.

1.3. Все работы проводятся в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

1.4. Ответственность за выполнение инструкции и проведение уборки несет кладовщик и шеф-повар (заведующий производством).

2. Виды и периодичность уборки

Вид уборки	Периодичность	Что включает
Ежедневная (влажная)	В конце рабочего дня, после завершения раздачи продуктов.	Мытье полов, удаление пыли с поверхностей, вынос мусора.
Генеральная	1 раз в неделю (рекомендуется пятница).	Полная мойка всех поверхностей, стеллажей, оборудования, инвентаря, стен, дверей.
Специальная	По необходимости и ежеквартально.	Мытье и дезинфекция холодильного оборудования, борьба с насекомыми, дератизация.

3. Правила и порядок проведения уборки

3.1. Подготовка к уборке:

- Надеть специальную чистую санитарную одежду (халат, фартук, головной убор), закрытую обувь.

- Приготовить уборочный инвентарь и моюще-дезинфицирующие средства: Ведро с четкими маркировками ("Для пола", "Для стен/стеллажей").

Раздельный цветной инвентарь (щетки, ветошь, губки): для зоны хранения сырых продуктов (овощей) и для зоны хранения сухих продуктов.

Швабры с разными насадками.

Моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в детских учреждениях, с инструкцией по применению (напр., "Проклин Олдей", "Део-Хлор» и аналоги).

Емкость для сбора мусора.

- Обеспечить безопасность: проверить, чтобы все продукты были убраны в тару, плотно закрыты, а пути эвакуации не были загромождены.

3.2. Порядок проведения ежедневной уборки:

1. **Удаление мусора:** Собрать весь упаковочный материал (коробки, мешки) в мусорные мешки. **Важно:** Освобождать склад от пустой тары ежедневно.

2. **Сухая уборка:** Подмести пол, убрать видимый мусор. Смести пыль со стеллажей, полок, верхних поверхностей коробок и контейнеров.

3. **Влажная уборка:** Приготовить рабочий раствор моющего средства согласно инструкции.

Протереть все рабочие поверхности, стеллажи, полки, на которых хранятся продукты, сверху вниз.

Вымыть пол, начиная от дальних углов к выходу.

4. **Завершение:** Вылить грязную воду, промыть ведра и инвентарь. Уборочный инвентарь промыть с моющим средством, просушить и хранить в специально отведенном месте (в подсобке для инвентаря).

3.3. Порядок проведения генеральной уборки:

1. **Освобождение пространства:** По возможности освободить стеллажи, передвинуть емкости с продуктами для доступа ко всем поверхностям.

2. **Мытье всех поверхностей:** Приготовить моющий раствор.

Тщательно вымыть все стеллажи, полки (включая нижние части), дверцы шкафов, стены (на высоту до 1.5-2 метров), двери, включая ручки, подоконники, отопительные приборы.

Особое внимание уделить углам, плинтусам и труднодоступным местам.

3. **Мытье пола:** Полностью вымыть пол с моющим средством.

4. **Дезинфекция (при необходимости):** После мытья и ополаскивания чистой водой, все поверхности обработать дезинфицирующим раствором (по инструкции к средству, с выдержкой времени экспозиции).

5. **Проветривание:** Обеспечить хорошее проветривание помещения до полного высыхания поверхностей.

6. **Расстановка:** После полного высыхания расставить продукты на места, соблюдая правила товарного соседства (сырое/готовое, по видам продукции).

3.4. Уборка холодильного оборудования:

- **Еженедельно:** Размораживание, мытье и дезинфекция всех холодильников и морозильных камер.

- **Порядок:** Отключить технику, выгрузить все продукты во временные холодильные камеры. Вымыть внутренние поверхности, полки, уплотнители теплым раствором пищевой соды или разрешенным средством. Промыть чистой водой и протереть насухо. Включить и загрузить продукты после достижения нужной температуры.

4. Требования безопасности и санитарии

- 4.1. Запрещается использовать уборочный инвентарь пищеблока (для кухни, обеденного зала) для уборки склада.
- 4.2. Все моющие и дезинфицирующие средства должны храниться в специально отведенном, промаркированном, закрытом шкафу, в недоступном для детей месте.
- 4.3. Рабочие растворы готовятся непосредственно перед уборкой в строгом соответствии с инструкцией на этикетке.
- 4.4. Во время уборки необходимо следить, чтобы растворы и влага не попадали на продукты и их упаковку.
- 4.5. После уборки должна быть проведена влажная уборка санузла для персонала, если он примыкает к складскому помещению.

5. Контроль

- 5.1. Результаты ежедневной уборки фиксируются в «**Журнале уборки складских помещений**» (подпись уборщика/кладовщика).
- 5.2. Результаты генеральной уборки и мытья холодильников фиксируются в «**Журнале проведения генеральных уборок**» с указанием даты, использованных средств, подписей исполнителя и ответственного лица (шеф-повара, медсестры).
- 5.3. Соблюдение санитарного состояния склада еженедельно проверяет шеф-повар и медицинский работник ДОО с внесением записей в санитарный журнал.