

ЗАТВЕРДЖУЮ

(дата)

ГРАФІК
прибирання приміщення харчоблоку

Зона, обладнання	Періодичність	Метод прибирання	Матеріали	Примітки
Обладнання для роботи із сирим м'ясом Ножі, м'ясорубки, дошки для розділки	Щоденно та після використання	Прибрати видимі залишки м'яса (замочити в 1:100 розчині знежирювача, якщо необхідно). Вимити усе обладнання гарячою водою, що містить 1:100 розчин мийного засобу. Ретельно змити гарячою водою та розчином 1:100 дезінфекційного засобу. Залишити висихати	Одноразова тканина, жорстка щітка та гаряча вода. Знежирювальний, мийний та дезінфекційний засоби	

(підпис)