

1. Организация рабочих мест, современная текущая уборка соответствии с полученными заданиями

В обязанности руководителя общепита входит организация ежедневной и генеральной уборок, которые производятся в разные дни отчетного периода. Ежедневная уборка предусматривает дезинфекцию и гигиеническую обработку всех помещений заведения, включая кухонные цеха, барную стойку, вестибюль, уборную и зал обслуживания посетителей.

В процессе мероприятия сотрудники общепита осуществляют уборку столов, мойку полов, чистку мягкой мебели, а при необходимости — замену скатертей. Персонал кухни производит очистку плит, рабочих поверхностей, духовых шкафов, вытяжек и холодильных камер. Ответственный за уборку уборных персонал производит дезинфекцию санузлов, раковин, зеркал, а также замену жидкого мыла в диспенсерах.

Генеральная комплексная уборка в пунктах общественного питания производится ежемесячно не более 12 раз в год. Как правило, в дни проведения дезинфекции и химчистки мебели заведение общепита посетителей не обслуживает. Вывоз мусора с территории пункта общепита также входит в перечень требований СанПиН. В соответствии с правилами контролирующей организации, данное мероприятие необходимо осуществлять ежедневно. Обязанность по уборке и обработке бетонированных/асфальтированных площадок для мусоросборников возлежит на отдельной категории сотрудников общепита. Предназначенные для установки мусоросборников площадки, должны очищаться и обрабатываться исключительно теми средствами, которые разрешены Министерством здравоохранения и социального развития РФ.

Уборкой отдельных групп помещений в заведении общепита занимается специализированный персонал в лице уборщиц и уборщиков. Работники организации, ответственные за дезинфекцию уборных, не могут быть допущены к проведению уборки в кухонных и других цехах. В противном случае, это расценивается, как грубое нарушение предписаний СанПиН. Используемый в процессе обработки санузлов инвентарь ежедневно промывается и обрабатывается химическими моющими средствами. Хранится такой инструмент в специально отведенных для этой цели боксах.

Регулярная уборка рабочего места — важная составляющая деятельности любого пункта общественного питания. Благодаря ответственному отношению к соблюдению правил СЭС и СанПиН заведение обеспечивает высокий уровень обслуживания посетителей, исключая неприятные прецеденты, связанные с нарушением действующего законодательства и прав потребителя.

