



ИНСТРУКЦИЯ за поддържане на санитарен режим в обекта

1. Стъклените части на витрините се почистват с препарат.
2. Стелажите се почистват с влажна кърпа за отстраняване на праха.
3. Мивките щателно се измиват с препарат, разрешен за целта, а при нужда и канала и сифоните на подовите в помещенията.
4. Ежедневно се почиства територията пред обекта.
5. Ежедневно се почистват и дезинфектират работните плотове и подовите настилки с препарат.
6. Ежедневно се почиства обекта с влажна кърпа.
7. След затваряне на обекта, твърдите отпадъци се изхвърлят в контейнерите за смет.
8. Съблюдава се недопускане на контакт между вредителите и храните.

За периодичните профилактики и проверка на технологичното оборудване отговаря управителя на фирмата.

Утвърдил :.....