



**График
дезинфекции поверхностей пищеблока (каждые два часа)**

Название помещения	Время проведения дезинфекции				
Моечный цех	9-00	11-00	13-00	15-00	
Овощной цех	9-05	11-05	13-05	15-05	
Мясной цех	9-10	11-10	13-10	15-10	
Горячий цех	9-15	11-15	13-15	15-15	
Холодный цех	9-20	11-20	13-20	15-20	
Кладовая для овощей	9-25	11-25	13-25	15-25	
Кладовая для сухих продуктов	9-30	11-30	13-30	15-30	