



Уважаемый представитель ресторана!

__:__:2018 будет проводиться обработка против тараканов

Подготовка ресторана:

1. За день или в день обработки нужно провести ген. уборку ресторана **с отодвиганием** всего (!) оборудования.
2. В день обработки (__:__:____) в конце рабочего дня перед закрытием также нужно отодвинуть оборудование от стен, накрыть продукты и посуду (лучше мешками для мусора) (каждый сотрудник делает на своём рабочем месте). Оборудование должно быть подвижным всё без исключения и мыться в ген. уборку и обрабатываться во время Работ, в т. ч. плиты и стеллажи с посудой. Оборудование отодвигается на расстояние 0,5 метра(!) от стен (для того чтобы мастер мог спокойно добраться до всех труднодоступных мест).

Особое внимание нужно уделить **критическим зонам**, где забывают убираться во всех ресторанах – **под раковинами (отодвигаются на длину трубы-гофры, большие холодильники- разгружаются и отодвигаются, под барной стойкой, стеллажи с посудой, плиты – отодвигаются на длину провода).**

На следующий день нужно влажным способом помыть рабочие поверхности и цеха в середине! Специально смывать препараты вдоль стен не нужно! При Работах в критических зонах на производстве – за раковины, за холодильниками, плиты, кулеры вешаются клеевые ленты. Их не нужно снимать 1 месяц до следующего прихода мастера. По ним он будет оценивать ситуацию с тараканами в ресторане.

Просьба проследить за чистотой труднодоступных мест – углы за стеллажами, за раковинами, под жируловителями, за жируловителями, между плитами, под плитами чаще всего и являются причиной появления тараканов в ресторане – в них остается грязь, жир и вода.

Напоминаем еще ряд простых мер, которые не позволят тараканам появляться в ресторане снова и снова:

В ресторане вне закона – 1. деревянные, особенно некрашенный брус и т.п. Они промокают, рассыхаются, в их щелях селятся тараканы, оставляют свои феромоны, затем следующая популяция насекомых легко селится там. 2. картон – тараканы прекрасно живут и питаются мокрым картоном и бумагой.

В ресторане принцип: все щели толще листа бумаги активно находятся и заделываются силиконовым герметиком

Перед обработкой окна должны быть закрыты, вентиляция выключена, противопожарные датчики – отключены.

Мастер должен прибыть до начала обработки за 1 час. За это время он проводит те работы, которые не мешают работе ресторана или столовой, выясняет проблемные зоны у персонала, инструктирует по подготовке. Обрабатывает подсобные помещения гелем.

Врач-дезинфектолог ООО «Кафедра дез. дела»

Николай Дубинин 89260355100

Подпись ответственного за Работы со стороны ресторана - ФИО _____