



Чек лист подготовки ТТ к обработке (дезинсекция, дератизация)

ЗАПОЛНИТЬ ДО ПРОВЕДЕНИЯ ОБРАБОТКИ

1. Генеральная уборка

- 1.1** Произвести влажную уборку всех поверхностей (столы, полки, шкафы, стойки и др.)
- 1.2** Вынести мусор, заменить пакеты в мусорном ведре

2. Освобождение помещения

- 2.1** Освободить все кухонные ящики (тумбочки, пакеты) - продукты и посуду плотно закрыть пленкой и сложить на столы в зале. Некоторые продукты можно убрать в холодильник.
- 2.2** Убрать предметы личной гигиены из открытого доступа (сложить в пакет и положить на стол в зале)
- 2.3** Полки, стеллажи, тумбочки, барные стойки и т.п. освободить от содержимого и открыть. Содержимое не складировать рядом (сложить в пакет и положить на стол в зале).

- 2.4** Освободить от посуды мойки и вытереть их насухо.
- 2.5** Шкафы, столы, холодильники по возможности отодвинуть (обеспечить доступ к задним поверхностям и плинтусам)
- 2.6** При необходимости обработки межпотолочного пространства, вскрыть потолочные плиты
- 2.7** Снять плинтуса (по возможности)

3. Подготовка электроприборов и сигнализации

- 3.1** Убрать или накрыть тканью электроприборы

СКАЧАТЬ PDF И ОТПРАВИТЬ МЕНЕДЖЕРУ (СМОТРИ НИЖЕ)

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: <https://checklists.expert>

как это убрать?