

NIDO D'INFANZIA:			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
MESE/ANNO: _____ / _____																																		
OGNI USUERA/NALIGIOR	Cucina e Dispensa	Detersione e disinfezione piccole e grandi attrezzature, montacarichi, utensili, piani di lavoro e pavimenti																																
	Refettori	Detersione e disinfezione tavoli Detersione pavimenti e sedie																																
	Spogliatoi e servizi igienici	Detersione e disinfezione sanitari, contenitore spazzola WC e rubinetti Detersione pavimenti e specchi																																
LEMANASETTI	Cucina e Dispensa	Disincrostazione lavastoviglie, forno e lavelli Detersione e disinfezione pareti piastrelate e frigoriferi Spolveratura davanzali e finestre																																
	Spogliatoi e servizi igienici	Disincrostazione rubinetteria e sanitari Detersione e disinfezione pareti piastrelate e porte																																
ILEMENS	Cucina e dispensa/ Refettori/ Spogliatoi e servizi igienici	Detersione pensili, armadi e scaffali Pulizia cappe e filtri Pulizia vetri, porte, lampade e plafoniere Deragnatura soffitti e pareti																																
FIRMA DELL'OPERATORE O RAA																																		

SCOPO

La scheda delle OPERAZIONI DI SANIFICAZIONE consente il monitoraggio di tutte le operazioni di sanificazione svolte nelle diverse aree.

ESECUZIONE

Le schede devono essere compilate giornalmente apponendo il simbolo “X” nelle caselle corrispondenti; al termine delle operazioni di sanificazione richieste dovrà essere apposta la firma di un Operatore o del RAA (giornalmente).

Dovranno essere compilate due schede distinte:

- Per la cucina e la dispensa compilata dalla cuoca
- Per i refettori, gli spogliatoi e i servizi igienici (compresi quelli della cuoca) compilata dal personale ausiliario I CARE.

REGISTRAZIONE

Compilatore: Operatore o RAA

Frequenza: giornaliera

Responsabile: RAA