Рестораны подают заявку в компанию ООО «» по проведению дез.обработок **за 7 дней** до проведения работ по дезинсекции и дератизации, мастер компании приезжает и производит обработку.

Контакты компании указаны в договоре:

Менеджер \_\_\_\_\_\_\_\_\_, тел. (000)000-00-00; (000)000-00-00

.

Для  **ресторанов** обязательные работы должны выполняться:

* Раз в месяц профилактические работы (осмотр предприятия мастером)
* Дератизация (от крыс) – 1 обработка в 2 месяца.
* Дезинсекция (насекомые) – 1 обработка в 3 месяц

**Перед проведением обработки от насекомых**, необходимо подготовить помещения, где будет произведена обработка, во избежание контакта препаратов с продуктами:

* убрать все продукты в холодильники, в шкафы;
* убрать оборудование и инвентарь, стационарное оборудование (пример: напольные весы) замотать пленкой, во избежание соприкосновения с химическими препаратами
* перед обработкой промыть все стены, пол, рабочие поверхности

**После обработки**, перед началом работы:

* вымыть все столы, рабочие поверхности, оборудование и инвентарь
* стены, полы и поверхности, не имеющие прямого контакта с продуктами, промыть не ранее чем через сутки после обработки.

**По окончанию работ** получить «Акт о проведении работ».

Акты прикладывать к договору.