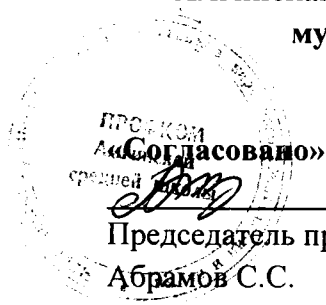


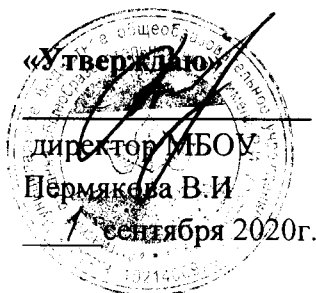
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение –

Амгинская средняя общеобразовательная школа имени Р.И. Константинова
муниципального образования «Чурапчинский улус (район)»

Чурапчинский улус, с.Мындагай, ул.Ленина, 11



Председатель профсоюза
Абрамов С.С.



директор МБОУ
Пермякова В.И.
1 сентября 2020г.

ИНСТРУКЦИЯ

По коронавирусной инфекции (COVID-19) для работников пищеблока

В МБОУ «Амгинская средняя общеобразовательная школа имени
Р.И.Константинова»

с.Мындагай, 2020

Инструкция по предупреждению распространения коронавирусной инфекции для работников пищеблока

1. Общие положения

1.1 Настоящая инструкция по предупреждению коронавирусной инфекции для работников пищеблока содержит основные требования, предъявляемые к санитарному режиму на пищеблоке и личной гигиене работников пищеблока, особенностям режимов доступа на пищеблок, организация питания работников пищеблока, санитарной обработке помещений, обеспечению работников средствами индивидуальной защиты и другие необходимые мероприятия для профилактики и противодействия распространения коронавирусной инфекции (COVID-19).

1.2 Действие настоящей инструкции распространяется на всех работников пищеблока.

1.3 В связи с неблагоприятной ситуацией по коронавирусной инфекции работники допускаются к работе после детального изучения данной инструкции по предупреждению коронавируса на пищеблоке, прохождения внепланового инструктажа по изучению профилактических мер по предупреждению распространения коронавирусной инфекции, а также соблюдением всех мер предосторожности.

1.4 Работники пищеблока должны соблюдать инструкцию, иметь личную медицинскую книжку, в которую внесены результаты медицинских и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных заболеваниях и о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

1.5 Работники пищеблока с целью соблюдения требований по предупреждению распространения коронавирусной инфекции должны:

- Строго соблюдать рекомендации Роспотребнадзора по профилактике распространения COVID-19 в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях;
- Пройти внеплановый инструктаж в связи с коронавирусом;
- Содержать в порядке и чистоте свое рабочее место;
- Содействовать и сотрудничать с администрацией в деле обеспечения здоровых и безопасных условий труда, незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю или должностному лицу о любом ухудшении состояния своего здоровья, в т.ч. о проявлениях признаков коронавирусной инфекции;
- Выполнять все нормы и обязательства по охране труда, установленные коллективным договором, соглашением, трудовым договором, правилами внутреннего трудового распорядка, должностными обязанностями;
- Внимательно выполнять свои должностные обязанности, не отвлекаться;
- Пользоваться и правильно применять СИЗ, одноразовые маски, перчатки, кожные антисептики для обработки рук, дезинфицирующие средства согласно условиям и характеру выполняемой работы;
- Своевременно осуществлять дезинфекцию столовой посуды с фиксацией в специальном журнале обработки посуды при коронавирусе;
- При отсутствии средств защиты и дезинфицирующих средств незамедлительно ставить в известность об этом непосредственного руководителя;
- Незамедлительно уведомить руководителя о любой ситуации, несущей угрозу жизни и здоровью работников и окружающих, о происшедшем несчастном случае, ухудшении состояния своего здоровья;
- Придерживаться всех требований и предписаний по нераспространению коронавирусной инфекции;

- Знать пути передачи, признаки заболевания, меры профилактики коронавирусной инфекции.

1.6 Работники пищеблока должны знать, что механизмами передачи коронавирусной инфекции являются воздушно-капельный, контактный, фекально-оральный.

1.7 Работники пищеблока должны обеспечиваться согласно установленным нормам санитарной одеждой, санитарной обувью и санитарными принадлежностями, дезинфицирующими средствами.

1.8 Работникам пищеблока необходимо:

- Санитарную обувь и одежду хранить в установленных для этого местах;
- Верхнюю одежду, обувь, головные уборы, а также личные вещи оставлять в гардеробе;
- Выполнять работу исключительно в чистой санитарной одежде и менять ее по мере загрязнения;
- Производить смену масок не реже 1 раза в 3 часа;
- Обрабатывать руки дезинфицирующими средствами;
- Своевременно проводить дезинфекцию рабочего места.

1.9 С целью предупреждения и предотвращения распространения коронавирусной инфекции и иных заболеваний работникам пищеблока необходимо знать и строго соблюдать правила личной гигиены:

- Коротко подстригать ногти и не наносить на них лак;
- Тщательно мыть руки с мылом перед тем как начать работу, после перерыва в работе, а также после посещения санузла, перед приемом пищи и по окончании работы.

1.10 Работники пищеблока несут ответственность за соблюдением требований данной инструкции по предупреждению коронавирусной инфекции согласно законодательству РФ.

2. Санитарно-гигиенические требования и порядок допуска работников пищеблока к работе.

2.1 В учреждении организована работа по предупреждению распространения коронавирусной инфекции и системная работа по информированию работников о рисках COVID-19, мерах личной профилактики, необходимости своевременно обращения за медицинской помощью при появлении первых симптомов ОРВИ.

2.2 Для работников пищеблока на основании существующих документов и рекомендаций Роспотребнадзора разработаны и направлены правила личной гигиены, входа и выхода из помещений кухни, регламент уборки.

2.3 При входе в здание работник должен вытереть ноги об резиновый коврик, пропитанный дезинфицирующим средством.

2.4 Перед началом работы всем работникам пищеблока медицинским работником измеряется температура тела с занесением результатов в журнал термометрии.

2.5 При температуре 37,0 и выше, либо при иных явных признаках ОРВИ, работник пищеблока отстраняется от работы и направляется домой для вызова медицинского работника на дом.

2.6 Каждый работник должен оповещать о любых отклонениях в состоянии здоровья. Работник с симптомами заболевания не допускается к работе. Возобновление допуска к работе возможно только при наличии справки лечебного учреждения о выздоровлении.

2.7 Перед началом смены работники пищеблока обеспечиваются запасом одноразовых масок (1 штука на 3 часа) для использования из при работе, а также дезинфицирующими салфетками, либо кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование масок и использование увлажненных масок не допускается.

2.8 Работники пищеблока обязаны выполнять правила личной гигиены и производственной санитарии, пользоваться памяткой о гигиене при коронавирусе, гриппе и других ОРВИ.

2.9 Перед началом работы необходимо вымыть руки. Для механического удаления загрязненной и микрофлоры руки моют теплой проточной водой с мылом в течении 1-2 минут, в том числе после сотового телефона. Затем руки ополаскивают водой и дезинфицируют.

2.10 Надеть санитарную одежду, сменную обувь, одноразовую маску для лица.

3. Санитарная обработка пищеблока во время работы.

3.1 Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе и включает в себя меры личной гигиены, частое мытье рук с мылом и обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.

3.2 Выполняя работу следует поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте, не загромождать его и проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации и иные проходы ненужными предметами, пустой тарой, инвентарем, лишними запасами сырья, кулинарной продукцией. Пустую тару следует вовремя убирать в предназначенное для этого место.

3.3 Следует регулярно (каждые 3 часа) проветривать помещение пищеблока.

3.4 Обеззараживание воздуха проводить при помощи ультрафиолетового бактерицидного облучателя закрытого типа (рециркулятор), который может применяться круглосуточно в присутствии людей.

3.5 Использованные медицинские маски укладывать в полиэтиленовые пакеты, завязывать и выкидывать в мусорное ведро.

3.6 При использовании многоразовых масок: из нужно выстирать с использованием мыла или моющих средств, затем обработать утюгом с функцией подачи пара. Потом снова обработать утюгом, но без подачи пара.

3.7 После каждой смены работник обязан вымыть руки с мылом.

3.8 На период распространения коронавирусной инфекции для вытирания рук необходимо использовать одноразовые бумажные полотенца.

3.9 Во время работы не следует трогать руками лицо.

3.10 В случае, если технологические процессы позволяют обеспечить расстояние между работниками, рекомендуется находиться на расстоянии не менее 1,5 метров между людьми.

3.11 В середине рабочей смены всем работникам пищеблока медицинским работником повторно измеряется температура тела с занесением данных в журнал.

3.12 В случае ухудшения здоровья, работник незамедлительно обязан поставить в известность своего руководителя и обратиться за помощью к мед. работнику.

3.13 Перед началом работы, а также не реже чем через 6 часов, провести влажную уборку помещений пищеблока с использованием разрешенных к применению дезинфицирующих средств.

3.14 Дезинфицирующие средства следует хранить в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте.

3.15 Количество одновременно используемой на пищеблоке посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, поврежденной эмалью.

3.16 При использовании для мытья посуды специализированных моечных машин необходимо следовать инструкциям по их эксплуатации, при этом применять режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65 °С в течение 90 минут.

3.17 Мытье столовой посуды ручным способом производится в следующем порядке:

- Механическое удаление остатков пищи;
- Мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- Мытье во 2 секции ванны в воде с температурой не ниже 40 °С и с добавлением моющих средств в количестве, в 2 раза меньше, чем в 1 секции ванны;
- Ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в 3 секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- Обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями к их применению;
- Ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в 3 секции ванны проточной водой с гибким шлангом с душевой насадкой;
- Просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

3.18 Прием пищи работниками пищеблока должен быть организован в строго отведенном для этого месте. Запрещается принимать пищу на рабочем месте. При применении одноразовой посуды производится ее сбор в плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня.

3.19 Во время работы на пищеблоке следует соблюдать инструкции по охране труда на пищеблоке, инструкцию по предупреждению коронавирусной инфекции для работников пищеблока, меры безопасности, приведенные в эксплуатационной документации предприятия – изготовителя дезинфицирующих средств.

4. Алгоритм действий в случае подозрения в заболевании работника пищеблока коронавирусом.

4.1 Работник пищеблока, у которого имеются подозрения заболевания коронавирусом, извещает своего непосредственного руководителя о своем состоянии.

4.2 При появлении подозрения заболевания коронавирусом, направить вызов в специализированную выездную бригаду скорой медицинской помощи, содействовать направлению пациента в медицинскую организацию, оказывающую мед.помощь в стационарных условиях.

4.3 Использовать бактерицидные облучатели или другие устройства для обеззараживания воздуха и поверхностей для дезинфекции воздушной среды помещения. В случае необходимости, обеспечить проведение дезинфекции помещений силами специализированной организации.

4.4 В случае выявления заболевших после удаления больного и освобождения помещений от людей проводится заключительная дезинфекция силами организации. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов. Посуду больного, загрязненную остатками пищи, дезинфицируют путем погружения в дезинфицирующий раствор и далее обрабатывают по изложенной в п. 3.18, 3.19, данной инструкции по предупреждению коронавируса на пищеблоке схеме. При обработке поверхностей применяют способ орошения. Воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.

4.5 При подтверждении у работника пищеблока заражения коронавирусом руководитель учреждения (организации) либо уполномоченное должностное лицо формирует сведения о контактах работника в рамках исполнения служебных обязанностей за последние 14 дней и уведомляет Оперативный штаб по предупреждению распространения коронавирусной инфекции и всех работников, входящих в данный список, о необходимости соблюдения режима самоизоляции.

5. Мероприятия, необходимые для обеспечения санитарно-гигиенической безопасности, проводимые работниками пищеблока по окончании работы.

5.1 Навести порядок на рабочем месте, инструменты, приспособления и кухонный инвентарь продезинфицировать разрешенными дезинфицирующими средствами, убрать в специально предназначенные места.

5.2 Проветрить помещение. Произвести влажную уборку всех помещений пищеблока с использованием дезинфицирующих средств.

5.3 При обработке поверхностей необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату.

5.4 Убрать санитарную одежду и обувь в отведенные для этого места.

5.5 Вымыть руки с мылом, вытереть бумажным полотенцем, обработать антисептическим раствором.

6. Ответственность.

6.1 Работники пищеблока несут ответственность за соблюдение требований настоящей инструкции по предупреждению коронавирусной инфекции в соответствии с законодательством РФ.

6.2 При наличии признаков коронавируса необходимо соблюдать режим самоизоляции, в случае нарушения требований и создание угрозы распространения заболевания коронавирусной инфекцией и его распространения, распространителя могут привлечь к уголовной ответственности по ст.235 УК РФ «нарушение санитарно-эпидемиологических правил».

6.3 Нарушение санитарно-эпидемиологических правил, которое стало причиной массового заражения или создало возможные условия для этого, может быть наказано лишением свободы или принудительными работами, а также штрафом от 500 до 700 тысяч рублей.

6.4 контроль за соблюдением требований настоящей инструкции возлагается на шеф-повара (заведующего производством (столовой), старших поваров).

С инструкцией ознакомлен (а)

« _____ » _____ 20 _____ г. _____ / _____