

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА «КЭНЧЭЭРИ» МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА «ТАТТИНСКИЙ УЛУС»



УТВЕРЖДЕНО
Заведующей МБДОУ ЦРР «Кэнчээри»
Г.И. Федорова /Федорова Г.И./
Приказ № *22* от *16.07.2021*

**Инструкция по предупреждению распространения коронавирусной
инфекции для работников пищеблока**

с.Ыгьк-Кюель

1. Общие положения

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).

Действие настоящей инструкции распространяется на всех работников пищеблока.

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.

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.

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, трудовых 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.

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

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

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.

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.

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

В учреждении организована работа по предупреждению распространения коронавирусной инфекции и системная работа по информированию работников о рисках COVID19, мерах личной профилактики, необходимости своевременно обращения за медицинской помощью при появлении первых симптомов ОРВИ. Для работников пищеблока на основании существующих документов и рекомендаций Роспотребнадзора разработаны и направлены правила личной гигиены, входа и выхода из помещений кухни, регламент уборки.

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

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

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.

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.

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.

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

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

3. Санитарная обработка пищеблока во время работы

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.

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.

Следует регулярно (каждые 3 часа) проветривать помещение пищеблока.

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

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

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

После каждой смены работник обязан вымыть руки с мылом.

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

Во время работы не следует трогать руками лицо.

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

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

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

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

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

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

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.

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.

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.

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

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

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.

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.

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.

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

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

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

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

Убрать санитарную одежду и обувь в отведенные для этого места.

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

6. Ответственность


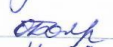
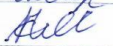

Работники пищеблока несут ответственность за соблюдение требований настоящей инструкции по предупреждению коронавирусной инфекции в соответствии с законодательством РФ.

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».

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.

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

С инструкцией ознакомлен(а)

« 16 » августа	20 21 г.			Новгородова М.А.
« 16 » августа	20 21 г.			Балерова О.Б.
« 16 » августа	20 21 г.			Новгородова М.А.
« 16 » августа	20 21 г.			Расторгуев Н.С.