

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.** Перед началом работы всем работникам пищеблока измеряется температура тела с занесением результатов в журнал термометрии.
- 2.4.** 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.
- 2.5.** 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.
- 2.6.** 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.

- 2.7. Работники пищеблока обязаны выполнять правила личной гигиены и производственной санитарии, пользоваться памяткой о гигиене при коронавирусе, гриппе и других ОРВИ.
- 2.8. Перед началом работы необходимо вымыть руки. Для механического удаления загрязненной микрофлоры руки моют теплой проточной водой смылом в течение 1-2 минут, в том числе после сотового телефона. Затем руки ополаскивают водой и дезинфицируют.
- 2.9. 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, путями 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: их 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. Перед началом работы, а также не реже чем через 6 часов, провести влажную уборку помещений пищеблока с использованием разрешенных к применению дезинфицирующих средств.
- 3.12. Дезинфицирующие средства следует хранить в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте.
- 3.13. Количество одновременно используемой на пищеблоке посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, поврежденной эмалью.
- 3.14. 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.
- 3.15. 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 металлической сеткой 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.
- 3.16.** 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.
- 3.17.** В 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.**Контроль за соблюдением требований настоящей инструкции возлагается на заведующего производством (столовой).

С инструкцией ознакомлен (а)

« _____ » _____ 20 _____ г.

_____ / _____