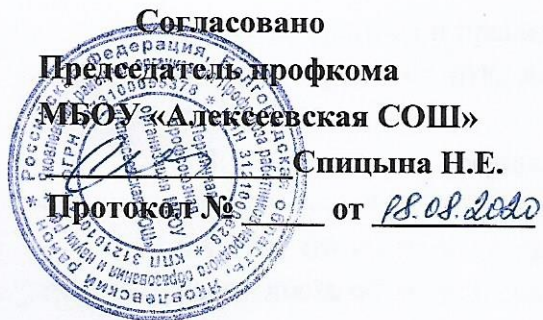


Приложение 1



**Инструкция  
по предупреждению распространения  
коронавирусной инфекции для работников пищеблока  
МБОУ «Алексеевская СОШ»**

**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 с 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:

1.5.1. Строго соблюдать рекомендации Роспотребнадзора по профилактике распространения COVID-19 в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях;

1.5.2. Пройти внеплановый инструктаж в связи с коронавирусом;

1.5.3. Содержать в порядке и чистоте свое рабочее место;

1.5.4. Содействовать и сотрудничать с администрацией школы 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;

1.5.5. Выполнять все нормы и обязательства по охране труда, установленные коллективным договором, соглашением, трудовым договором, правилами внутреннего трудового распорядка, должностными обязанностями;

1.5.6. Внимательно выполнять свои должностные обязанности, не отвлекаться;



1.5.7. Пользоваться и правильно применять СИЗ, одноразовые маски, перчатки, кожные антисептики для обработки рук, дезинфицирующие средства согласно условиям и характеру выполняемой работы;

1.5.8. Своевременно осуществлять дезинфекцию столовой посуды с фиксацией в специальном журнале обработки посуды при коронавирусе;

1.5.9. При отсутствии средств защиты и дезинфицирующих средств незамедлительно ставить в известность об этом непосредственного руководителя;

1.5.10. Незамедлительно уведомить руководителя о любой ситуации, несущей угрозу жизни и здоровью работников и окружающих, о происшедшем несчастном случае, ухудшении состояния своего здоровья;

1.5.11. Придерживаться всех требований и предписаний по нераспространению коронавирусной инфекции;

1.5.12. 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 спецодеждой, индивидуальными масками и перчатками, дезинфицирующими средствами.

1.8. Работникам пищеблока необходимо:

1.8.1. Спецодежду хранить в установленных для этого местах;

1.8.2. Верхнюю одежду, обувь, головные уборы, а также личные вещи оставлять в гардеробе;

1.8.3. Выполнять работу исключительно в чистой санитарной одежде и менять ее по мере загрязнения;

1.8.4. 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:

1.9.1. Коротко подстригать ногти и не наносить на них лак;

1.9.2. 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 COVID19, 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 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 спец.одежду, сменную обувь, одноразовую маску для лица и одноразовые перчатки.

### **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 (каждый час) 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 одноразовые 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 режим обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре 50-60 °С в течение 180 секунд.

**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 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.

**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 уполномоченное должностное лицо формирует сведения о контактах работника в рамках исполнения служебных обязанностей за последние 14 дней и уведомляет заместителя директора по АХЧ по предупреждению распространения коронавирусной инфекции 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 спец.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 столовой.

С инструкцией ознакомлен (а)

« \_\_\_\_\_ » 20 \_\_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_