

Инструкция по профилактике и предотвращению распространения новой коронавирусной инфекции COVID – 19 для работников пищеблока

1. Общие положения

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

1.2. Действие настоящей инструкции распространяется на всех работников пищеблока.

1.3. В связи с неблагоприятной ситуацией по новой 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 данную инструкцию, иметь прививки в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям, личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях и о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

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

- строго соблюдать рекомендации Роспотребнадзора по профилактике распространения COVID-19 в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях;
- содержать в порядке и чистоте свое рабочее место;
- 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 от работы;
- пользоваться и правильно применять средства индивидуальной защиты (СИЗ), одноразовые маски, одноразовые перчатки, кожные антисептики для обработки рук, дезинфицирующие средства согласно условиям и характеру выполняемой работы;
- при отсутствии средств защиты и дезинфицирующих средств незамедлительно ставить в известность об этом прямого руководителя;
- незамедлительно уведомлять прямого или вышестоящего руководителя о любой ситуации, несущей угрозу жизни или здоровью работников и окружающих, о происшедшем несчастном случае, ухудшении состояния своего здоровья, в т.ч. о проявлении признаков новой коронавирусной инфекции;
- придерживаться всех требований и предписаний по нераспространению новой 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 обеспечиваются, согласно установленным нормам, спецодеждой одеждой, обувью и уборочным инвентарем, дезинфицирующими средствами.

1.8. Работникам пищеблока необходимо:

- хранить спецодежду и обувь в установленных для этого местах;
- оставлять верхнюю одежду, обувь, головные уборы, а также личные вещи в установленных для этого местах;
- выполнять работу исключительно в чистой спецодежде и менять ее по мере загрязнения;
- неукоснительно соблюдать меры личной гигиены;
- производить смену масок не реже 1 раза в 3 часа;
- обрабатывать руки кожным антисептиком;
- иметь запас дезинфицирующих средств, необходимый технический инвентарь в достаточном количестве.

1.9. С целью предупреждения и предотвращения распространения коронавирусной инфекции, желудочно-кишечных, паразитарных и иных заболеваний работникам пищеблока необходимо знать и строго соблюдать нормы и правила личной гигиены:

- коротко подстригать ногти, не наносить на них лак;
- тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед тем как начать работу, переходя от выполнения одной операции к другой, после перерыва в работе, прикосновения к загрязненным предметам, а также после посещения санузла, перед приемом пищи и по окончании работы.

1.10. Работники пищеблока несут ответственность за соблюдение требований настоящей инструкции согласно законодательству Российской Федерации.

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

2.1. В образовательном учреждении приняты локальные нормативные акты по предотвращению распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19, соблюдение которых обязательно для всех работников.

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 пищеблока 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 других явных признаках инфекционных заболеваний (респираторными, кишечными, повышенной температурой тела), работник пищеблока отстраняется от работы и направляется домой для вызова медицинского работника на дом.

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

2.7. Перед началом работы работник пищеблока обеспечивается средствами индивидуальной защиты (СИЗ), кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

2.8. Работники пищеблока обязаны выполнять правила личной гигиены и производственной санитарии.

2.9. Перед началом работы необходимо вымыть руки. Для механического удаления загрязнений и микрофлоры руки моют теплой проточной водой с мылом в течение 1-2 минут, в том числе после сотового телефона, обращая внимание на околоногтевые пространства. Оптимально пользоваться сортами мыла с высокой пенообразующей способностью. Затем руки ополаскивают водой для удаления мыла и обрабатывают дезинфекционными средствами (антибактериальные средства для рук, содержащие не менее 60% спирта, (влажные салфетки или гель)).

2.10. Надеть спецодежду, сменную обувь, средства индивидуальной защиты (одноразовую маску, перчатки).

3. Санитарная обработка помещений 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 помещения пищеблока.

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

3.5. Смену одноразовой медицинской маски производить не реже одного раза в 3 часа (в случае ее увлажнения – немедленно).

3.6. Использованную медицинскую маску уложить в полиэтиленовый пакет и завязать его, а затем выбросить в мусорное ведро, после этого вымыть руки с мылом.

3.7. После каждой смены деятельности работник пищеблока должен вымыть руки с мылом.

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

3.9. Во время работы не рекомендуется 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.

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

3.14. Перед началом работы, а также не реже чем через 6 часов, провести влажную уборку помещений пищеблока с применением дезинфицирующих средств. Уборку помещений проводить с использованием разрешенных к применению дезинфицирующих средств, соблюдая время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату.

3.15. Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп:

- хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты - в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06 %, хлорамин Б - в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0 %);
- кислородактивные (перекись водорода в концентрации не менее 3,0 %);
- катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ) - четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5 %);
- третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05 %);
- полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2 %);
- спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших по площади поверхностей - изопропиловый спирт в концентрации не менее 70 % по массе).

3.16. Дезинфицирующие средства следует хранить в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей. Меры предосторожности при проведении дезинфекционных мероприятий и первой помощи при случайном отравлении изложены для каждого конкретного дезинфицирующего средства в Инструкциях по их применению.

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

3.18. В случае использования на пищеблоке посуды однократного применения с последующим ее сбором, обеззараживанием и уничтожением в установленном порядке.

3.19. При использовании посуды многократного применения ее обработку проводить ручным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

3.20. Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

3.21. Прием пищи работниками пищеблока должен быть организован в строго отведенном для этого месте. Запрещается принимать пищу на рабочем месте. Прием пищи осуществляется с использованием посуды однократного применения.

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

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

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

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

4.4. Убрать спецодежду и обувь в специально отведенное для этого места.

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

5. Ответственность

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

5.2. При наличии признаков коронавируса необходимо соблюдать режим самоизоляции. В случае нарушения требований и создания угрозы распространения заболевания коронавирусной инфекцией или его распространения, распространителя могут привлечь к уголовной ответственности по статье 236 УК РФ «Нарушение санитарно-эпидемиологических правил».

5.3. Нарушение санитарно-эпидемиологических правил, которое стало причиной массового заражения или создало возможные условия для этого, может быть наказано лишением свободы до двух лет, ограничением свободы или принудительными работами, а также штрафом от 500 до 700 тыс. руб.

5.4. Контроль соблюдения требований настоящей инструкции возлагается на шеф-повара (заведующего производством).

Инструкцию разработал: специалист по охране труда Еремеев В.С.