



Утверждено»
Директор школы
А.Ш. Гамзатов
«02» сентября 2020г

Инструкция по предупреждению коронавирусной инфекции для работников пищеблока ГКОУ РД «Теречная ООШ Тляртинского района»

1. Общие положения

1.1. Настоящая инструкция содержит основные требования, предъявляемые к санитарному режиму на пищеблоке (столовой) и личной гигиене работников пищеблока, особенностям режимов доступа на пищеблок, организации питания, санитарной обработке помещений и другие необходимые мероприятия для противодействия 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 и профилактических мер по предупреждению распространения коронавирусной инфекции, а также с соблюдением всех мер предосторожности.

1.4. Работники пищеблока (столовой) 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;
- содействовать и сотрудничать с администрацией образовательной организации в деле обеспечения здоровых и безопасных условий труда, незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю и дежурному администратору либо руководителю образовательной организации о любом ухудшении состояния своего здоровья, в т.ч. о проявлении признаков новой коронавирусной инфекции;
- внимательно выполнять свои должностные обязанности, не отвлекаться;
- пользоваться и правильно применять СИЗ, одноразовые маски, одноразовые

перчатки, кожные антисептики для обработки рук, дезинфицирующие средства согласно условиям и характеру выполняемой работы;

- незамедлительно уведомлять прямого руководителя или руководителя образовательной организации о любой ситуации, несущей угрозу жизни или здоровью работников и окружающих, о происшедшем несчастном случае, ухудшении состояния своего здоровья;

- придерживаться всех требований и предписаний по нераспространению новой коронавирусной инфекции;

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

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

1.7. Работники пищеблока должны быть оснащены санитарной одеждой, санитарной обувью и санитарными принадлежностями, дезинфицирующими средствами.

1.8. Работникам пищеблока необходимо:

- санитарную одежду и обувь 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 своего рабочего места.

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 образовательной организации организована работа по предупреждению распространения коронавирусной инфекции и системная работа по информированию работников о рисках новой коронавирусной инфекции COVID-19, мерах личной

профилактики, необходимости своевременного обращения за медицинской помощью при появлении первых симптомов ОРВИ.

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

2.3. Перед началом работы всем работникам пищеблока ответственным сотрудником измеряется температура тела с занесением результатов в журнал термометрии.

2.4. При температуре 37,1 и выше, либо при иных явных признаках ОРВИ, работник пищеблока не допускается к работе 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. Работники пищеблока обязаны выполнять правила личной гигиены и производственной санитарии.

2.7. 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)).

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

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, к пультам управления и рубильникам, 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 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.

3.7. В случае, если используются многоразовые маски для лица, использованные маски сложить в пакет. Многоразовую маску нужно выстирать с мылом или моющим средством, затем обработать с помощью парогенератора или утюга с функцией подачи

пара. После обработки маска не должна оставаться влажной, поэтому в конце её необходимо прогладить горячим утюгом, уже без функции подачи пара.

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

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

3.10. Во время работы не рекомендуется трогать руками лицо.

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

3.12. В середине рабочей смены всем работникам пищеблока ответственным сотрудником 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 организации (учреждения). Не допускается

использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

3.18. 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°C в течение 90 минут.

3.19. 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.

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

3.21. Во время работы на пищеблоке следует соблюдать инструкцию по предупреждению коронавирусной инфекции для работников пищеблока (столовой), меры безопасности, приведенные в эксплуатационной документации предприятия – изготовителя дезинфицирующих средств.

4. Алгоритм действий в случае подозрения в заболевании работника ищблока коронавирусной инфекцией

4.1. Работник пищеблока, у которого имеются подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19, извещает своего непосредственного руководителя и администрацию образовательной организации о своем состоянии.

4.2. При появлении подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19, направить вызов в специализированную выездную бригаду скорой медицинской помощи, содействовать направлению пациента в медицинскую организацию, оказывающую медицинскую помощь в стационарных условиях.

4.3. Использовать бактерицидные облучатели или другие устройства для обеззараживания воздуха и (или) поверхностей для дезинфекции воздушной среды помещения (при наличии). 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, при необходимости силами специализированных организаций. Для обработки используют наиболее надежные дезинфицирующие средства на основе хлорактивных и кислородактивных соединений. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов. Посуду больного дезинфицируют путем погружения в дезинфицирующий раствор и далее обрабатывают по изложенной в п. 3.18, 3.19 данной инструкции схеме. Воздух обрабатывается в присутствии людей с использованием закрытых переносных облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.

4.5. При подтверждении у работника пищеблока заражения новой коронавирусной инфекцией COVID-19 руководитель образовательной 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 с мылом руки, 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 Российской Федерации.

6.2. 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 в соответствии с законодательством Российской Федерации.