

строго соблюдать рекомендации Роспотребнадзора по профилактике распространения новой коронавирусной инфекции в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях;

содержать в порядке и чистоте свое рабочее место;

незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю или иному должностному лицу о любом ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков новой коронавирусной инфекции;

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

пользоваться и правильно применять средства индивидуальной защиты, 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 своего руководителя;

придерживаться всех требований и предписаний по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции;

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

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

1.7. Работникам пищеблока необходимо:

выполнять работу исключительно в санитарной одежде и санитарной обуви;

производить смену масок не реже одного раза в три часа;

обрабатывать руки дезинфицирующими средствами;

своевременно проводить дезинфекцию своего рабочего места;

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.

1.8. В условиях предупреждения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) работники пищеблока дополнительно руководствуются рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзора) от 14.02.2020 "Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций"

1.9. Работники пищеблока несут ответственность за соблюдение требований данной инструкции согласно действующему законодательству.

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

2.1. Перед началом работы всем работникам пищеблока измеряется температура тела с занесением результатом в журнал термометрии.

2.2. При температуре 37,0 и выше, либо при иных явных признаках ОРВИ, работник пищеблока отстраняется от работы и направляется домой для вызова медицинских работников на дом.

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

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

2.5. Перед началом смены работки пищеблока обеспечиваются запасом одноразовых масок, перчатками, а также кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок не допускается.

2.6. Работники пищеблока обязаны соблюдать правила личной гигиены и производственной санитарии.

3. Санитарная обработка помещений пищеблока

3.1. Следует регулярно (каждые три часа) проветривать помещение пищеблока.

3.2. Обеззараживание воздуха проводить при помощи ультрафиолетового бактерицидного облучателя закрытого типа (рециркулятором).

3.3. Смену одноразовой маски производить не реже одного раза в три часа, в случае ее увлажнения – немедленно.

3.4. Во время работы не рекомендуется трогать лицо руками.

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

3.6. Перед началом работы, а также не реже чем через 6 часов, необходимо провести влажную уборку помещений пищеблока с применением дезинфицирующих средств.

3.7. Столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования необходимо дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием, либо мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурного режима.

3.8. По окончании работы необходимо провести дезинфекцию помещений.

3.9. Во время работы на пищеблоке следует соблюдать инструкции по охране труда на пищеблоке, меры безопасности, приведенные в эксплуатационной документации изготовителя дезинфицирующих средств.