МБОУ «Индигирская средняя общеобразвоательная школа им.Н.А.Брызгалова»

Утверждаю директор
МБОУ «Индигирская СОШ
им.Н.А.Брызгалова»
_____ Сен-Дун-Шен С.А.
от 28 августа 2020г.

Инструкция
по предупреждению коронавирусной инфекции
для работников пищеблока

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 неблагополучной 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 2 часа;
- обрабатывать руки дезинфицурующими 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.

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.

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 загораживать 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 2 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 %);

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. 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°С 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°С 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;
просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.
3.19. 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.
3.20. 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.

Алгоритм действий в случае подозрения в заболевании работника пищеблока 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.
4.4. В случае выявления заболевших после удаления больного и освобождения помещений от людей проводится заключительная дезинфекция. Для обработки используют наиболее надежные дезинфицирующие средства на основе хлорактивных и кислородактивных соединений. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов. 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 данных список, о необходимости соблюдения режима самоизоляции.

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.

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.