

Правительство Санкт-Петербурга
Комитета по образованию
Администрации Приморского района
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 40

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий ГБДОУ детский сад № 40
Приморского района Санкт-Петербурга

И.В. Селиверстова

Приказ № 12 от 06.09.2020

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ РАСПРОСТРАНЕНИЯ КОРОНАВИРУСНОЙ
ИНФЕКЦИИ ДЛЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 40
ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

Санкт-Петербург

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, организации питания работников пищеблока, санитарной обработке помещений, обеспечению работников средствами 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 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 инструкцию по предупреждению коронавируса, 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 в деле обеспечения здоровых и безопасных условий труда, незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю или иному должностному лицу о любом ухудшении состояния своего здоровья, в т.ч. о проявлении признаков новой коронавирусной инфекции;

- выполнять должностную инструкцию, правила внутреннего трудового распорядка, инструкции по охране труда;

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

- незамедлительно уведомлять зам зав по АХР (завхоза) 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.

1.7. Работники пищеблока должны обеспечиваться согласно установленным нормам санитарной одеждой, санитарной обувью и санитарными принадлежностями, дезинфицирующими средствами.

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

2.1. В ГБДОУ 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. 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. Перед началом работы всем работникам пищеблока медицинским работником измеряется температура тела с занесением результатов в журнал термометрии.

2.4. 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.

2.5. 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. Перед началом смены работники пищеблока обеспечиваются запасом одноразовых масок или многоразовых, которые стираются и проглаживаются, а также дезинфицирующими салфетками, либо кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

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

2.8. 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. Затем руки ополаскивают водой для удаления мыла и обрабатывают дезинфекционными средствами.

2.9. Надеть санитарную одежду, сменную обувь, маску для лица.

3. Санитарная обработка помещений пищеблока во время работы

3.1. Профилактическая дезинфекция проводится ежедневно и включает в себя проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.

3.2. Помещения пищеблока:

- проветриваются каждые 2 часа, не менее 10 минут.
- обеззараживание воздуха проводится 4 раза в день во время раздачи питания;
- протирание рабочих поверхностей дезинфицирующим раствором проводится каждые 2 часа;
- влажная уборка помещений пищеблока проводится не менее 3 раз в день с применением дезинфицирующих растворов.

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.

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.

3.3. **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.

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

4. Санитарно - гигиенические требования к персоналу во время работы.

4.1. Во время работы сотрудникам пищеблока необходимо:

- выполнять работу исключительно в чистой санитарной одежде и менять ее по мере загрязнения. Санитарную одежду и обувь хранить в установленных для этого местах;

- выполнять работу в масках. Смену масок производить не реже 1 раза в 3 часа. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

- тщательно мыть руки с мылом с последующей обработкой рук кожным антисептиком 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;

- обрабатывать руки антисептиком каждые три часа;

- перед посещением санузла снимать санитарную одежду.

- на период распространения коронавирусной инфекции для вытирания рук следует использовать одноразовые бумажные полотенца.

4.2. во время работы не рекомендуется трогать руками лицо.

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

4.4. В середине рабочей смены всем работникам пищеблока медицинским работником повторно измеряется температура тела с занесением данных в журнал.

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

4.6. Прием пищи работниками пищеблока должен быть организован в строго отведенном для этого месте. Запрещается принимать пищу на рабочем месте.

5. Алгоритм действий в случае подозрения в заболевании работника пищеблока коронавирусом

5.1. Работник пищеблока, у которого имеются подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19, извещает своего непосредственного руководителя о своем состоянии.

5.2. 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.

5.3. 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.

5.4. В случае выявления заболевших после удаления больного и освобождения помещений от людей проводится заключительная дезинфекция силами специализированных организаций. 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. 3.3 данной инструкции. При обработке поверхностей применяют способ орошения. Воздух обрабатывается облучателем-рециркулятором бактерицидным.

5.5. При подтверждении у работника пищеблока заражения новой коронавирусной инфекцией COVID-19 руководитель учреждения (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.

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

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

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

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

6.4. Убрать санитарную одежду и обувь в отведенные для этого места.

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

7. Ответственность

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

7.2. 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».

7.3. Контроль соблюдения требований настоящей инструкции возлагается на повара.

С инструкцией ознакомлены:

дата	Ф.И.О.	должность	подпись
06.04.20	Сингатуллина Эльвира Викторовна	повар	
06.04.20	Забродина Юлия Сергеевна	повар	
06.04.20	Ломтева Галина Владимировна	подсобный рабочий	
06.04.20	Таянчина Светлана Анатольевна	кладовщик	

Прошнуровано и пронумеровано 5 листов
Заведующий ГБУОУ № 40 Приморского района
Санкт-Петербурга

И.В. Селиверстова

