

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДЕНО

Постановлением профсоюзного комитета
МБОУ «Лицей № 87 имени Л.И. Новиковой»

Приказом директора
МБОУ «Лицей № 87 имени Л.И. Новиковой»

от _____ августа 2020 г.

от ____ августа 2020 г. № _____

И Н С Т Р У К Ц И Я

по предупреждению распространения коронавирусной инфекции для работников пищеблока ИОТ - 160 – 20

1. Общие положения

1.1. Настоящая *инструкция по предупреждению распространения коронавирусной инфекции для работников пищеблока* содержит основные требования, предъявляемые к санитарному режиму на пищеблоке (кухне) МБОУ «Лицей № 87 имени Л.И. Новиковой» (далее – Учреждение) и личной гигиене работников пищеблока, санитарной обработке помещений, обеспечению работников средствами защиты и другие необходимые мероприятия для профилактики и противодействия распространения коронавирусной инфекции (COVID-19).

1.2. Действия настоящей инструкции распространяются на всех работников пищеблока Учреждения.

1.3. В связи с неблагоприятной ситуацией по новой коронавирусной инфекции работники пищеблока (кухни) допускаются к исполнению своих обязанностей после детального изучения настоящей 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 (кухни) должны соблюдать инструкцию по профилактике коронавирусной инфекции, 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 (кухни) с целью соблюдения требований по предупреждения распространения новой коронавирусной инфекции **должны**:

— строго соблюдать рекомендации Роспотребнадзора по профилактике распространения COVID-19 в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях;

— пройти внеплановый инструктаж в связи с коронавирусом;

— содержать в порядке и чистоте свое рабочее место;

— содействовать и сотрудничать с администрацией Учреждения 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 все нормы и обязательства по охране труда, установленные коллективным договором, соглашением, трудовым договором, правилами внутреннего трудового распорядка, должностными обязанностями;

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

— своевременно осуществлять дезинфекцию столовой посуды с фиксацией в специальном Журнале обработки посуды при коронавирусе;

— при отсутствии в наличии средств защиты и дезинфицирующих средств незамедлительно ставить в известность об этом прямого (непосредственного) руководителя;

— незамедлительно уведомлять прямого или непосредственного руководителя о любой ситуации, несущей угрозу жизни или здоровью работников и окружающих лиц, 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 (кухни) должны обеспечиваться согласно установленным нормам санитарной одеждой, санитарной обувью и санитарными принадлежностями, дезинфицирующими средствами.

1.7. Работникам пищеблока (кухни) **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 её по мере загрязнения;

— производить смену масок не реже 1 раза в 3 часа;

— регулярно обрабатывать руки дезинфицирующими средствами;

— своевременно проводить дезинфекцию своего рабочего места.

1.8. С целью предупреждения и предотвращения распространения коронавирусной инфекции, желудочно-кишечных, паразитарных и иных заболеваний работникам пищеблока (кухни) 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 одной операции к другой, после перерыва в работе, прикосновения к загрязненным предметам, а также после посещения санитарного узла, перед приемом пищи и по окончании работы.

1.9. Работники пищеблока (кухни) несут ответственность за соблюдение требований данной инструкции по предупреждению распространения коронавирусной инфекции согласно действующему законодательству Российской Федерации.

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

2.1. В Учреждении организована работа по предупреждению распространения коронавирусной инфекции и информированию работников о рисках новой коронавирусной инфекции COVID-19, мерах индивидуальной профилактики, необходимости своевременного обращения за медицинской помощью при появлении первых симптомов ОРВИ.

2.2. Для работников пищеблока (кухни) на основании существующих документов разработаны и направлены правила личной гигиены, входа и выхода из помещений пищеблока (кухни), регламент уборки.

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

2.4. В Учреждении организован ежедневный визуальный осмотр и опрос работников на предмет наличия симптомов ОРВИ и обеспечено измерение температуры на входной группе работников, перед началом рабочего дня. При температуре 37,1 °C и выше, либо при других явных признаках ОРВИ, работник пищеблока (кухни) должен быть отстранен от работы и направлен 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 и направляется в медицинское учреждение. Возобновление допуска к работе проводится только при наличии справки лечебного учреждения о выздоровлении.

2.6. Перед началом смены работники пищеблока (кухни) обеспечиваются запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже одного раза в 3 часа) для использования их при работе, а также дезинфицирующими салфетками, либо кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

2.7. Работники пищеблока (кухни) обязаны выполнять правила личной гигиены и производственной санитарии пользоваться Памяткой о гигиене при коронавирусе, гриппе и других ОРВИ (прилагается).

2.8. Перед началом работы, а также после каждого контакта с сотовым телефоном необходимо вымыть руки. Для механического удаления загрязнений и микрофлоры руки моют теплой проточной водой с мылом в течение 1-2 минут, обращая внимание на околоногтевые пространства. При мытье рук следует использовать оптимально сорта мыла с высокой пенообразующей способностью. Затем руки ополаскивают водой для удаления мыла и обрабатывают дезинфекционными средствами (антибактериальными средствами для рук, содержащими в своем составе не менее 60 % спирта).

2.9. 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 или 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, не загромождать проходы к рабочему месту, между оборудованием, столами и стеллажами, к пультам управления и рубильникам, пути эвакуации и другие 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 помещение пищеблока (кухни).

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

3.5. Смену одноразовой медицинской маски проводить не реже 1 раза в 3 часа (в случае её увлажнения – немедленно).

3.6. Использованную маску укладывают в полиэтиленовый пакет, после чего пакет завязывают и выбрасывают в мусорное ведро.

3.7. В случае если используются многоразовые маски для лица, использованные маски складываются в пакет. Для последующего использования 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 (кухни) 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 лицо руками.

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 середины рабочей смены всем работникам пищеблока (кухни) ответственным лицом повторно измеряется температура тела.

3.13. В случае ухудшения здоровья работник пищеблока (кухни) 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 (кухни) 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 (кухне) посуды и приборов должно обеспечивать потребности 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 инструкции по их эксплуатации, при этом применять режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65 °С 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 °С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньше, 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 горячей проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

3.20. Прием пищи работниками пищеблока (кухни) 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 (кухне) следует соблюдать инструкцию по охране труда при работе на пищеблоке (кухне), настоящую инструкцию, меры безопасности, приведенные в эксплуатационной документации предприятия-изготовителя дезинфицирующих средств.

4. Алгоритм действий в случае подозрения в заболевании работника пищеблока (кухни) коронавирусом

4.1. Работник пищеблока (кухни), у которого имеются подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19, с использованием имеющихся средств связи извещает своего непосредственного руководителя 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 медицинские организации, оказывающие медицинскую помощь в стационарных условиях.

4.3. Непосредственный руководитель после получения информации о заболевшем сотруднике обязан сообщить о факте заболевания руководителю Учреждения, вызвать скорую медицинскую помощь.

4.4. До приезда бригады скорой медицинской помощи необходимо обеспечить временную изоляцию заболевшего в отдельном помещении, предусмотрев возможность самообеспечения изолированного работника (туалет, дезинфекция помещения, питание и пр.) и минимизировав возможность его контактов с другими людьми.

4.5. Необходимо использовать (при наличии) 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.

4.6. В случае выявления заболевших после удаления больного и освобождения рабочих помещений от людей проводится заключительная дезинфекция силами специализированных организаций. Для обработки используются наиболее надежные дезинфицирующие средства на основе хлоративных и кислородоактивных соединений. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь

производственных помещений, обеденных залов, санитарных узлов. Посуду больного, загрязненную остатками пищи, дезинфицируют путем погружения в дезинфицирующий раствор и далее обрабатывают в порядке, изложенным в п.п. 3.18, 3.19 настоящей инструкции. Воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых излучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.

4.7. В случае подтверждения у работника заражения новой коронавирусной инфекцией COVID-19 руководитель структурного подразделения либо уполномоченное должностное лицо формирует сведения о контактах работника в рамках исполнения служебных обязанностей за последние 14 дней и уведомляет руководителя Учреждения (оперативный штаб) и всех работников, входящих в данный список, о необходимости соблюдения режима самоизоляции.

4.8. За сотрудниками, контактировавшими с заболевшим коронавирусом или подозреваемыми на данное заболевание, устанавливается ежедневное медицинское наблюдение в течение 14 дней с момента последнего контакта.

5. Мероприятия, необходимые для обеспечения санитарно-гигиенической безопасности, проводимые работниками пищеблока (кухни) по окончании работы

5.1. Навести порядок на рабочем месте. Инструменты, приспособления и кухонный инвентарь продезинфицировать разрешенными дезинфицирующими средствами, убрать для хранения в специально назначенные места.

5.2. Проветрить рабочие помещения. Произвести влажную уборку всех помещений пищеблока (кухни) 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 для хранения в специально отведенные для этого места.

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

6. Ответственность

7.1. Работники пищеблока (кухни) Учреждения несут ответственность за соблюдение требований настоящей инструкции в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.2. 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 за соблюдением требований настоящей инструкции возлагается на заведующего производством пищеблока (кухни) Учреждения

Врио заместителя директора по АХЧ

_____ **С.Е. Шалагин**

«Согласовано»

Специалист по охране труда

_____ **В.А. Игнатов**

«Ознакомлен»

_____ / _____