

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
детский сад № 5 «Родничок» комбинированного вида с.Сарыг-Сеп
Каа-Хемского района Республики Тыва

668400, Республика Тыва, Каа-Хемский район, с.Сарыг-Сеп, улица Енисейская, дом 173,
телефон (факс): 8(394-32)2-21-12, адрес электронной почты: sarygsep-rodnichok@tuvasadik.ru

«СОГЛАСОВАНО»

Председателем первичной профсоюзной
организации МБДОУ д/с № 5 «Родничок»
комбинированного вида с.Сарыг-Сеп
протокол от 01.09.2020 года № 1

УТВЕРЖДЕНО
Приказом от 01.09.2020 года № 20
МБДОУ д/с № 5 «Родничок»
комбинированного вида с.Сарыг-Сеп



Инструкция
по предупреждению распространения коронавирусной инфекции
для работников пищеблока МБДОУ д/с № 5 «Родничок»
комбинированного вида с.Сарыг-Сеп

1. Общие положения

1.1 Настоящая инструкция по предупреждению коронавирусной инфекции для работников пищеблока содержит основные требования, предъявляемые к санитарному режиму на пищеблоке (кухне) 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 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 Работник пищеблока (кухни) 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, перенесённых 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;

- пройти внеплановый инструктаж в связи с коронавирусом;
- содержать в порядке и чистоте своё 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 все нормы и обязательства по охране труда, установленные коллективным договором, соглашением, трудовым договором, правилами внутреннего трудового распорядка, должностными обязанностями;
- внимательно выполнять свои должностные обязанности, не отвлекаться;
- пользоваться и правильно применять СИЗ, одноразовые маски, многоразовые маски, одноразовые перчатки, кожные антисептики для обработки рук, дезинфицирующие средства согласно условиям и характеру выполняемой работы;
- своевременно осуществлять дезинфекцию столовой посуды;
- при отсутствии средств защиты и дезинфицирующих средств незамедлительно ставить в известность об этом прямого руководителя;
- незамедлительно уведомлять прямого или вышестоящего руководителя 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 должны знать, что механизмами передачи коронавирусной инфекции являются воздушно-капельный, контактный, фекально-оральный.

1.7 Работники пищеблока должны обеспечиваться согласно установленным нормам 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 её 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, паразитных и иных

заболеваний работникам пищеблока необходимо знать и строго соблюдать нормы и правила личной гигиены.

1.10 Работники пищеблока несут ответственность за соблюдение требований данной инструкции по предупреждению коронавирусной инфекции согласно законодательству Российской Федерации.

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

2.1 В учреждении 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 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 (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже одного раза в 3 часа) для использования их при работе, а также кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

2.7 Работники пищеблока обязаны выполнять правила личной гигиены и производственной санитарии, пользоваться памяткой о гигиене при коронавирусе, гриппе и других ОРВИ.

2.8 Перед началом работы необходимо вымыть руки. Для механического удаления загрязнений и микрофлоры руки моют тёплой 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)).

2.9 Надеть санитарную одежду, сменную обувь, одноразовую маску или многоразовую маску для лица.

3. Санитарная обработка помещений во время работы.

3.1 Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе и включает в себя меры личной гигиены, частое мытьё 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 ультрафиолетового 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 ее 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 медицинским работником 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 - концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06 %, хлорамин Б – в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0 %);
- кислородоактивные (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 % спирта о 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. 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 65⁰С в течении 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 40⁰С 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 65⁰С 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 Приём 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 инструкции по охране труда на пищеблоке (кухне), инструкцию по предупреждению коронавирусной инфекции для работников пищеблока, меры безопасности, приведенные в эксплуатационной документации предприятия – изготовителя дезинфицирующих средств.

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

4.1 Работник пищеблока, у которого имеются подозрения заболевания новой коронавирусной инфекции COVID-19, извещает своего непосредственного руководителя о своём состоянии.

4.2 При появлении подозрения заболевания новой коронавирусной инфекции COVID-19, направить вызов в специализированную выездную бригаду скорой медицинской помощи, содействовать направлению пациента в медицинскую организацию, оказываемую 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 силами специализированных организаций. Для обработки используют наиболее надёжные дезинфицирующие средства на основе хлорактивных и кислородных соединений. Обеззараживанию подлежат все поверхности оборудования и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов. Посуду больного, загрязнённую остатками пищи, дезинфицируют путём погружения в дезинфицирующий раствор и далее обрабатывают по изложенной в п. 3.18,

4.5 Данной инструкции по предупреждению коронавируса на пищеблоке схеме. При обработке поверхностей способ орошения. Воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.

4.6 При подтверждении у работника пищеблока заражения новой коронавирусной инфекцией COVID-19 руководитель учреждения 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 по статье 236 УК РФ «Нарушение санитарно-эпидемиологических правил».

6.3 Нарушение санитарно-эпидемиологических правил, которое стало причиной массового заражения или создало возможные условия для этого, может быть наказано лишением свободы до двух лет, ограничением свободы или принудительными работами, а также штрафом от 500 до 700 тыс. руб.

6.4 Контроль соблюдения требований настоящей инструкции возлагается на шеф – повара.

Инструкцию разработал: специалист по кадрам /Оолак Ш.А./

С инструкцией ознакомлен(а):

«__» _____ 2020 г. _____ / _____ /

«__» _____ 2020 г. _____ / _____ /

«__» _____ 2020 г. _____ / _____ /

«__» _____ 2020 г. _____ / _____ /