

СОГЛАСОВАНО:

на собрании трудового коллектива  
Председатель Совета трудового  
коллектива

 Л.Н. Симоненко  
«26» октября 2020 года



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГПОАУ АМФЦПК  
И.О. Кулыгина

«26» октября 2020 года

## ИНСТРУКЦИЯ

### по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции COVID-2019 для работников пищеблока ГПОАУ АМФЦПК

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящая инструкция по предупреждению коронавирусной инфекции для работников пищеблока содержит основные требования, предъявляемые к санитарному режиму на пищеблоке ГПОАУ АМФЦПК и личной гигиене работников пищеблока, особенностям доступа на пищеблок, санитарной обработки помещений, обеспечению работников средствами защиты и другие необходимые мероприятия для профилактики и противодействия распространения коронавирусной инфекции (COVID-2019).

1.2. Действия настоящей инструкции распространяется на всех работников пищеблока ГПОАУ АМФЦПК.

1.3. В связи с неблагоприятной ситуацией по новой коронавирусной инфекции работники допускаются к работе после изучения данной инструкции по предупреждению коронавируса на пищеблоке и соблюдению всех мер предосторожности.

1.4. Работники пищеблока должны соблюдать инструкцию по предупреждению коронавируса, иметь прививки в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, личную медицинскую книжку с действующим медицинским осмотром.

1.5. Работники пищеблока с целью соблюдения требований по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции должны:

- строго соблюдать рекомендации Роспотребнадзора по профилактике распространения COVID-2019 в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях;

- содержать в порядке и чистоте свое рабочее место;

- содействовать и сотрудничать с администрацией ГПОАУ АМФЦПК в деле обеспечения здоровых и безопасных условий труда, незамедлительно сообщать директору о любом ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков новой коронавирусной инфекции;

- выполнять все нормы и правила по охране труда, установленные коллективным договором, соглашением, трудовым договором, правилами внутреннего трудового распорядка, должностные обязанности;

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

- придерживаться всех требований и предписаний по нераспространению новой коронавирусной инфекции.

1.6. Работникам пищеблока необходимо:

- санитарную одежду и обувь хранить в установленных для этого местах;

- выполнять работу исключительно в чистой санитарной одежде и менять ее по мере загрязнения;

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

- обрабатывать руки дезинфицирующими средствами;

- своевременно проводить дезинфекцию рабочего места.

1.7. 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;

- не одевать на руки золотые, серебряные и иные украшения;

- 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. Работники пищеблока несут ответственность за соблюдением требований данной инструкции по предупреждению коронавирусной инфекции согласно законодательству РФ.

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

2.1. Перед началом работы всем работникам пищеблока измеряется температура тела.

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

2.3. 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.

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

2.5. Перед началом работы необходимо вымыть руки и обработать дезинфекционными средствами.

2.6. Надеть санитарную одежду, сменную обувь, одноразовую маску.

### **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 и обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.

3.2. Следует регулярно проветривать помещение пищеблока.

3.3. Обеззараживание воздуха проводить при помощи бактерицидных облучателей.

3.4. После каждой смены деятельности работник пищеблока должен вымыть руки с мылом.

3.5. На период распространения коронавирусной инфекции для вытирания рук следует использовать одноразовые бумажные полотенца или электрическую сушилку для рук.

3.6. Во время работы не рекомендуется трогать лицо руками.

3.7. В середине рабочей смены всем работникам пищеблока повторно измеряется температура тела.

3.8. В случае ухудшения здоровья, работник обязан незамедлительно поставить в известность своего руководителя и обратиться в медицинское учреждение.

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

3.10. Количество одновременно используемой на пищеблоке посуды и приборов должно обеспечивать потребности ГПОАУ АМФЦПК. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

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

3.12. Во время работы на пищеблоке следует соблюдать инструкции по охране труда на пищеблоке, инструкцию по предупреждению коронавирусной инфекции для работников пищеблока.

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

4.1. Работник пищеблока, у которого имеются подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-2019, извещает своего непосредственного руководителя о своем состоянии.

4.2. При появлении подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-2019, направить вызов в выездную скорую медицинскую помощь, содействовать направлению работника в медицинскую организацию.

4.3. В случае необходимости обеспечить проведение дезинфекции помещений силами специализированной организации.

4.4. При подтверждении у работника пищеблока заражения новой коронавирусной инфекцией COVID-2019 директор ГПОАУ АМФЦПК, либо уполномоченное должностное лицо формирует сведения о контактах работника в рамках исполнения служебных обязанностей за последние 14 дней и уведомляет Роспотребнадзор.

## **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 дезинфицирующими средствами, убрать в специально предназначенные места.

5.2. Проветрить помещение. Провести влажную уборку всех помещений пищеблока с использованием дезинфицирующих средств.

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

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

## **6. Ответственность**

6.1. Работники пищеблока несут ответственность за соблюдение требований настоящей инструкции.

6.2. При наличии признаков коронавирусной инфекции 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 заведующего производством.