Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

 Абатская средняя общеобразовательная школа №1

|  |  |
| --- | --- |
| «Согласовано» Председатель ПК Абатская СОШ №1Новожилова О.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_2021г.  |  «Утверждено»Директор МАОУ МАОУ Абатская СОШ №1 Е.В.Бажина\_\_\_\_\_«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г Приказ № 116 –од от 29.04.2021. |

**Инструкция по работе сотрудников пищеблока**

**в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).**

* При входе в здание сотрудники пищеблока надевают бахилы, обрабатывают руки кожным антисептиком. Сотрудник должен прийти на работу в маске.
* Сотрудники пищеблока проходят утренний фильтр: медицинский работник измеряет температуру тела. В случае если температура сотрудника пищеблока 370С и выше, наличии симптомов ОРВИ медицинский работник изолирует сотрудника в специально отведенное помещение (изолятор) и оповещает руководителя.
* После прохождения утреннего фильтра сотрудники направляются на территорию пищеблока. В гардеробе сотрудники снимают верхнюю одежду, уличную обувь. В шкафчиках оставляются все личные предметы (телефоны, украшения и т.п.), надевают спецодежду, маску и спец.обувь, обрабатывает руки кожным антисептиком. Ношение масок обязательно для всех сотрудников в течение всего рабочего дня.
* Перед началом работы сотрудники моют руки, надевают перчатки и приступают к работе. Мытье рук осуществляется строго по инструкции, которая вывешена у каждой раковины для мытья рук, а также у дозатора с антисептиком. Мытье рук осуществляется:
* перед началом работы;
* после посещения туалета;
* после каждого перерыва во время работы;
* при переходе от одной технологической операции к другой;
* после соприкосновения с загрязненными предметами;
* после уборки.

После посещения туалета мыть руки необходимо дважды: после посещения туалета до надевания халата, и на рабочем месте, непосредственно перед тем, как приступить к работе.

* Вся работа сотрудников пищеблока осуществляется в перчатках и маске.
* Одноразовые и многоразовые маски необходимо использовать строго в течение 2-х часов, после чего маску заменить на новую. Использованные одноразовые маски выбрасываются в контейнер с маркировкой отходы класса Б. После использования многоразовые маски собираются в контейнер с маркировкой «Использованные маски». В конце рабочей смены многоразовые маски относят в прачечную для дезинфекции, стирки и глажения. После маски используются повторно.
* После выдачи всей готовой продукции, кухонная посуда очищается от остатков пищи и промывается с моющими средствами, ополаскивается и просушивается на стеллажах в перевернутом виде.
* Порционирование готовой пищи осуществляется в маске, перчатках, при включенном бактерицидном облучателе.
* При использовании одноразовой посуды, после приема пищи, вся использованная одноразовая посуда сбрасывается в бак с бытовыми отходами. Временное хранение бытовых отходов осуществляется на контейнерной площадке не более 24 часов, вывоз осуществляется ежедневно специализированной организацией.

10. Столовая посуда и столовые приборы моются в соответствии с инструкцией ручным способом или с использованием посудомоечной машины с использованием дезинфицирующих растворов и дезинфицирующим эффектом.

Механическая мойка посуды в посудомоечной машине проводится в соответствии с инструкцией по эксплуатации, используется режим работы, обеспечивающий дезинфекцию посуды и столовых приборов.

Мытье посуды ручным способом осуществляется в соответствии с порядком мытья по инструкции с применением дезинфицирующих средств с экспозицией в дезинфицирующим растворе в соответствии с инструкцией, применяемого дезинфицирующего средства.

11.Прием пищи сотрудниками пищеблока осуществляется строго в специально отведенном месте (комната для приема пищи). Не допускается скученности людей, необходимо соблюдать расстояние между сотрудниками за столом 1,5 м.

12. Пищевые отходы подлежат утилизации в утилизаторах пищевых отходов либо вывозятся по договору.

13.По окончании смены спецодежда оставляется в гардеробе в баке для грязного белья, использованные маски оставляются в контейнере для использованных масок при выходе использованные маски утилизируются или обрабатываются в соответствии с пунктом 6 настоящей инструкции.

14.При приемке поступающих продуктов на склад, растарке, обработка всех пакетов, банок и т.п. осуществляется рабочим раствором дезинфицирующего средства (концентрация раствора по вирусным инфекциям) в месте приемке товара. Только после дезинфекции, продукты переносятся в складские помещения. В месте приемки должны быть емкости с рабочим раствором дезинфицирующего средства и емкости для хранения чистой и использованной ветоши. Использованная ветошь замачивается в дезинфицирующем растворе. После окончания рабочей смены использованная ветошь простирывается и просушивается в специально выделенном месте для обработки ветоши.

15.Продукты в фабричной упаковке (тетра пак, пищевой пластик и др.), штучный товар, перед подачей на стол подвергаются мытью с использованием мыльного раствора и последующему промыванию.

16.В случае прихода на пищеблок сторонних посетителей (поставщики продуктов, технические службы, надзорные органы и иные граждане, не являющиеся сотрудниками организации) их допуск осуществляется после проведения термометрии. Сторонние посетители надевают спецодежду (бахилы, халат, шапочку) маску, перчатки, обрабатывают руки кожным антисептиком и приступают к работе. Сторонние посетители должны иметь результат иммунно-ферментного анализа на наличие антител к COVID-2019 (или отрицательный тест на COVID-2019, в соответствии с настоящим Порядком), не иметь контактов с больными или прибывшими из-за границы, других регионов РФ.

17.Обязательное использование бактерицидных облучателей в цехе холодных закусок во время приготовления салатов, при порционировании и отпуске блюд, в обеденном зале.

18.Допуск к работе сотрудников пищеблока осуществляет медицинский работник с внесением в журнал здоровья информации об отсутствии признаков ОРВИ, отсутствии порезов, гнойничковых заболеваний, острой кишечной инфекции у сотрудника и в его семье. Работники пищеблока проводят самообследование состояния здоровья.

19. По окончанию смены 14 дней, проводится генеральная уборка всех помещений с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

20. В случае выявления заболевших после удаления больного и высвобождения помещений от людей, проводится заключительная дезинфекция специализированной организацией.