

Министерство образования и науки
Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«ХАБАРОВСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(КГБ ПОУ ХПЭТ)

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Н.А. Калачева

01 2019г.



ИНСТРУКЦИЯ

22.01.19 № 12-03/17-1980
г.Хабаровск

по производственной санитарии
и гигиены труда в столовой

1. Санитарное состояние и содержание производственных помещений столовой техникума должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08.
2. Заведующий производством техникума несет полную административную и дисциплинарную ответственность за санитарно-гигиенический порядок в столовой, а также за соблюдение правил личной гигиены работниками столовой.
3. Производственные и другие помещения столовой должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.
4. Уборка обеденного зала должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
 - 4.1. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.
5. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.
 - 5.1. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.
6. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.
7. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по применению.

8. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45°C и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих средств и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

9. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

10. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

11. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

12. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

12.1. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения столовой.

13. Для уборки каждой группы помещений выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь.

13.1. По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

14. Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранения уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается.

15. Проведение мероприятий по борьбе с грызунами и с насекомыми должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемые к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

15.1. Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в столовой.

15.2. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно работниками техникума.

16. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации столовой в период обслуживания обучающихся техникума.

17. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся техникума, необходимо выполнение следующих мероприятий:

- в столовой должны быть созданы условия для соблюдения работниками столовой правил личной гигиены;
- для мытья рук должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или разовых полотенец, мыть руки в производственных ваннах не допускается;
- работники столовой должны быть обеспечены специальной санитарной одеждой в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены;
- работники столовой обязаны приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения, волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте;
- личные вещи и обувь работников столовой должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

18. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, работник обязан сообщить об этом своему непосредственному руководителю и обратиться за медицинской помощью.

18.1. Работники столовой с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

19. К работе допускаются лица, прошедшие предварительный, при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в два года, для руководителя раз в год. Профилактические прививки работников против инфекционных

заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

20. Каждый работник столовой должен иметь медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинский обследований и лабораторных исследований, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

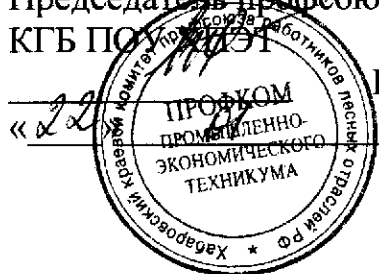
Инженер по охране труда



В.В. Бородин

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного комитета
КГБ ПО



В.Л.Воробьева

2019 г