

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор

_____ Т.І. Свистунова

«_____» _____ 2022 р.

ПРАВИЛА ОСОБИСТОЇ ГІГІЄНИ ПРАЦІВНИКІВ ХАРЧОБЛОКУ ЛІЦЕЮ

1. Дані Правила розроблено з метою попередженій забруднення продукції їдальні збудниками інфекційних хвороб та є обов'язковими до використання в харчоблоці закладу.
2. До роботи на харчоблоці допускаються особи з числа штатних працівників їдальні, які проінструктовані з питань охорони праці, виробничої санітарії, пройшли медичний огляд та ознайомились із даними Правилами.
3. Забороняється допускати на харчоблок працівників, які мають гострі інфекційні захворювання, не дотримуються особистої гігієни, або осіб, які не є працівниками їдальні.
4. Перед роботою працівникам слід прийняти гігієнічний душ. Тіло працівники мусять постійно підтримувати в чистоті.
5. Перед початком роботи слід одягти спецодяг, змінне взуття, волосся скотити та підібрати під головний убор або хустину. Переодягання, зачісування волосся здійснюється за межами виробничого цеху в спеціально відведеному місці.
6. Руки працівників мають завжди бути чистими. Забороняється носити на руках прикраси та наручні годинники. Нігті мають бути підстрижені коротко, слід систематично (за межами харчоблоку) робити виробничий манікюр.
7. Перед початком роботи працівники мусять ретельно вимити руки з милом та продезінфікувати слабким (0,2 %) розчином хлорного вапна або хлораміну.
8. Після кожної виробничої операції, а також після відвідування загальних приміщень закладу, туалету руки слід ретельно мити з милом та дезінфікувати.
9. Місце для миття та дезінфекції рук працівників має бути обладнане рукомийником та знаходитись поза виробничим цехом.
10. Забороняється виконувати роботу працівникам, які мають виразки або відкриті рани на руках. При виникненні поранення слід негайно припинити роботу та надати першу медичну допомогу.
11. Працівники мусять дотримуватись гігієни ротової порожнини. Слід вдома двічі (вранці та ввечері) чистити зуби з використанням зубної щітки та пасти. При виникненні захворювання зубів слід негайно звернутися до стоматолога.
12. Робочий спецодяг працівників підбирають згідно з розмірами. Він має бути чистим і випрасуваним. У міру забруднення, але не рідше ніж двічі на тиждень, одяг необхідно прати.
13. Змінне виробниче взуття має бути зручним, із задником, на гумовій неслизькій підшві, з низьким каблуком. Забороняється його використовувати для відвідин загальних приміщень закладу, а також туалету.
14. Підлогу, столи, обладнання харчоблоку після завершення виробничого процесу миють і дезінфікують. Інвентар для прибирання приміщень їдальні має бути відповідно промаркований.
15. Виробничий одяг, інвентар для прибирання зберігають в окремому місці за межами виробничого цеху.

З Правилами особистої гігієни працівників харчоблоку ліцею ознайомлені:

(дата)

(підпис)

(ПІБ)

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор

_____ Т.І. Свистунова

« _____ » _____ 2022 р.

ПРАВИЛА МИТТЯ КУХОННОГО ОБЛАДНАННЯ ТА ПОСУДУ

Обладнання для приготування м'ясного фаршу, нарізання овочів та інше кухонне обладнання після використання розбирають, ретельно промивають гарячою водою з мийним засобом, прополіскують окропом та висушують. Металеві частини обладнання після миття слід просувати в духовій шафі. Холодильне обладнання розморожують і миють за необхідності, але не рідше ніж раз на місяць.

Колоду, дошку для розрубання, обтинання м'яса одразу після використання промивають гарячою водою, насухо зачищають ножем і посипають сіллю.

Інвентар (дошки, ножі, веселка, качалка тощо), кухонний посуд після використання очищають, миють водою (50° С) з мийним та дезінфекційним засобом і ополіскують гарячою водою (65°С), просувати на ґратчастих полицях. Металевий інвентар після миття прожарюють у духовій шафі.

Столи, ванни для миття кухонного посуду після закінчення роботи миють мийними та дезінфекційними засобами.

Мочалки, ганчірки, щітки, йоржики після миття посуду, кухонного інвентарю й столів промивають, перуть із мийним засобом, прополіскують і висушують, при зношенні своєчасно замінюють на нові.

Столовий посуд у групах після приймання їжі дітьми замочують у воді (50—60 °С) з мийним засобом, ополіскують гарячою проточною водою. Спочатку обробляють чашки, потім тарілки й в останню чергу миють столові прибори. Замочування з мийним засобом здійснюють у першому відділенні мийної ванни, де відмічено рівень заповнення водою, ополіскування — у другому відділенні під проточною водою. Чистий столовий посуд просувати на ґратчастих полицях на ребрі (забороняється витирати) і зберігати у закритих шафах, а столові прибори — у ємностях, ручками догори. Ємності для столових приборів, розноси для зберігання чистих чашок слід мити не рідше ніж раз на день. У період карантину за епідемічними показаннями посуд після миття дезінфікують кип'ятінням (після закипання впродовж 25 хв при гострих кишкових інфекціях або 45 хв — при вірусному гепатиті). Замість кип'ятіння можна використовувати знезаражування митого посуду в духовій шафі.

Харчові відходи, що лишаються після приготування їжі на харчоблоці, недоїдки слід регулярно збирати в спеціально маркіровані ємності, які наповнюють не більше ніж на 2/3 об'єму. Незалежно від обсягу наповнювання ці ємності випорожнюють наприкінці кожного дня. Посуд після відходів промивають 2 % розчином кальцинованої соди, ополіскують гарячою водою та висушують.

Усі приміщення харчоблоку слід щодня прибирати з мийними засобами. Раз на місяць здійснюють генеральне прибирання опалювальних приладів, підвіконь, стін, тощо) із застосуванням мийних і дезінфекційних засобів. Біля раковин для миття рук працівників харчоблоку мають бути: ємність для дезінфекції рук із розчином відповідної концентрації, мило, паперові рулонні рушники або індивідуальні серветки.

Забороняється перебувати працівникам поза харчоблоком у робочому одязі та взутті, який використовують під час приготування їжі.