

МКОУ «Новосаситлинская СОШ»

Рекомендована:
методобъединением
классных руководителей

Утверждаю: _____
директор школы О.Б.Хизриев

« ____ » _____ 2022г

Протокол № __ от «__» 2022 г.

ИНСТРУКЦИЯ

Инструкция по соблюдению правил личной гигиены для персонала столовой

К работе допускается здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр. На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, об аттестации гигиенической подготовки. (СанПиН 2.4.5.2409-08)

Персонал пищеблока обязан соблюдать правила личной гигиены. Ответственность за создание условий для соблюдения работниками правил личной гигиены несет руководитель предприятия.

- Персонал должен соблюдать следующие правила:
- Приходить на работу в чистой одежде;
- Перед началом работы и после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом и щеткой;
- Коротко стричь ногти;
- При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий запрещается надевать ювелирные украшения и покрывать ногти лаком;
- Одежду и личные вещи следует оставлять в гардеробе;
- При проведении любых работ в помещении пищеблока работник должен быть одет в специальную санитарную одежду, волосы должны быть убраны под колпак или косынку.

Ежедневно перед началом смены медработник проводит у всего персонала осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи и с катарам верхних дыхательных путей к работе не допускается. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал.