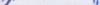


Директор:   Газанова Д.М.

«1» сентября 2022



МКОУ «Кичигамринская СОШ

Соблюдение правил личной и производственной гигиены работниками пищеблока имеет социальное и противоэпидемическое значение. Персонал пищеблока, не соблюдающий этих правил, может стать причиной инфекционных заболеваний, пищевых отравлений или гельминтозов.

Соблюдение правил личной гигиены предусматривает содержание тела и рук персонала в чистоте, правильное использование санитарной одежды, своевременное прохождение медицинских осмотров и обследований.

На поверхности кожи в течение дня скапливаются выделения потовых и сальных желез, постоянно слушающиеся эпителиальные клетки верхнего слоя эпидермиса, пыль и другие механические загрязнения из воздуха и от одежды. Загрязненная кожа является хорошей средой для микроорганизмов, что может привести к развитию гнойничковых, грибковых и других заболеваний кожи. Для поддержания чистоты кожи следует регулярно мыть лицо, шею, руки, ноги, тело и волосы горячей водой с применением мыла или специальных моющих средств, использовать индивидуальные полотенца и отдельное полотенце для ног.

Уход за зубами и полостью рта имеет особое значение в личной гигиене. Пищевые остатки между зубами, зубной налет являются благоприятной средой для микробов. Вещества, образующиеся при разложении пищи, способствуют разрушению эмали и развитию кариеса. Зубы следует чистить утром и вечером, и после каждого приема пищи — полоскать рот.

Самое важное для работников пищеблока — это содержание рук в чистоте. Большинство технологических операций производится вручную, поэтому возникает реальная опасность микробного загрязнения полуфабрикатов и готовой продукции. Работники обязаны тщательно вымыть руки с мылом и щеткой перед началом работы, при переходе от работы с сырьем к чистым операциям, после посещения туалета, после курения или соприкосновения с загрязненными предметами, деньгами и т. и

Руки следует несколько раз намылить и протереть щеткой со всех сторон, между пальцами и под ногтями, ополоснуть проточной водой и высушить электрополотенцем или одноразовыми бумажными салфетками.

При работе с готовой продукцией (порционирование, расфасовка и т. п.) рекомендуется использовать одноразовые перчатки.

Поварам следует коротко стричь ногти, так как под ногтями могут находиться микроорганизмы и яйца глистов, и не покрывать их лаком. При изготовлении кулинарной и кондитерской продукции следует снимать ювелирные украшения (кольца, браслеты и др.), часы и другие бьющиеся предметы. Руки должны быть ухожены, на коже рук не должно быть порезов, ожогов, нагноений, дерматита.

На рабочих местах не допускается курить и принимать пищу. Работникам следует принимать пищу в комнате отдыха персонала или в других специально отведенных местах.

Руководитель предприятия отвечает за снабжение моющими и дезинфицирующими средствами, наличие электрополотенца, аптечки и других условий для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

Санитарная одежда. Работники пищеблока должны быть обеспечены необходимым комплектом санитарной одежды, надевать ее перед началом работы, а верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи обязаны оставлять в гардеробной.

Санитарная одежда предназначена для защиты пищевых продуктов от возможного загрязнения самим работником. К санитарной одежде относятся халат или куртка, фартук, колпак или косынка, а также полотенце, нарукавники, брюки.

Санитарную одежду шьют из хлопчатобумажной ткани белого цвета. Она должна быть легкой, удобной, иметь соответствующий размер и хорошо прикрывать личную одежду работника. Рекомендуется санитарная одежда, не имеющая карманов и пуговиц. Колпаки и косынки должны полностью закрывать волосы.

Персонал, работающий при низких температурах, должен обеспечиваться курткой (ватником) и рукавицами. Водостойкие фартуки и обувь необходимы работникам моечных отделений и овощного цеха. На производстве следует находиться в легкой, удобной, нескользкой сменной обуви на низком каблучке.

Санитарную одежду следует носить аккуратно, нельзя закалывать одежду булавками, заколками, носить значки, бусы и броши. В карманах не должны находиться острые и бьющиеся предметы. Зеркало, пудреницу, расческу, губную помаду и другие предметы туалета, а также деньги надо оставлять в гардеробной.

Санитарную одежду следует снимать перед посещением туалета. Санитарную одежду нельзя уносить домой, она должна находиться в специальном отделении индивидуального шкафчика работника и не контактировать с личной и верхней одеждой. Шкафчики следует периодически мыть и дезинфицировать.

Одежда всегда должна быть чистой, ее заменяют по мере загрязнения, но не реже чем один раз в два-три дня. Нельзя стирать санитарную одежду дома. Необходимо иметь не менее трех комплектов одежды на каждого работника.

Таким образом, работники пищеблока обязаны соблюдать следующие правила личной и производственной гигиены:

1. Оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
2. Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку (сеточку);
3. Работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения, но не реже чем раз в два дня;
4. Хранить санитарную одежду отдельно от личной в специальном отделении личного шкафчика;
5. Не закалывать одежду булавками, не носить острые, бьющиеся и посторонние предметы в карманах;
6. При посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
7. При изготовлении кулинарной и кондитерской продукции снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющие и предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
8. Мыть руки перед началом новой технологической операции и после нее;
9. При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение;
10. Сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
11. Не курить и не принимать пищу на рабочем месте.