

**ПРАВИЛА**  
**особистої гігієни працівників харчоблоку, їдальні**  
**Шосткинськинского ДНЗ № 9 «Десняночка»**

1. Дані Правила розроблені з метою попередження забруднення продукції шкільної їдальні збудниками інфекційних хвороб та є обов'язковими до використання у ДНЗ № 9 «Десняночка».
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 з 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 працюючих слід постійно підтримувати у чистоті.
5. Перед початком роботи необхідно одягти спецодяг, змінне взуття, волосся скототи та підібрати під головний убір, або хустину. Переодягання, зачісування волосся проводиться за межами виробничого цеху у спеціально відведеному місці.
6. Руки працюючих необхідно постійно тримати у чистоті. 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 працюючим необхідно ретельно вимити руки з милом та продезінфікувати слабким (0,2%-ним) розчином хлорного вапна, або хлораміну.
8. Після кожної виробничої операції, а також після відвідування загальношкільних приміщень, туалету руки ретельно миються з милом та дезінфікуються.
9. Місце для миття та дезінфекції рук працівників повинне 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 повинні дотримуватись гігієни ротової порожнини. Необхідно 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 підбирається згідно розміру та має бути постійно чистим і випрасуваним. У міру забруднення, але не рідше 2-х разів на тиждень, одяг необхідно прати.
13. Змінне виробниче взуття має бути зручним, з задником, на гумовій неслизькій підшві, з низьким каблукком. Забороняється його використовувати для відвідин загальношкільних приміщень, а також туалету.
14. Підлога, столи, обладнання харчоблоку по завершенню виробничого процесу миється та дезінфікується. Інвентар для прибирання приміщень їдальні повинен відповідно промаркований.
15. Виробничий одяг, інвентар для прибирання зберігається у окремому місці за межами виробничого цеху.