

## **МБОУ «Первомайская СОШ им. И. Г. Исакова»**

Рекомендована:  
методобъединением  
классных руководителей  
\_\_\_\_\_

Утверждаю:  
директор школы  
\_\_\_\_\_ М. И. Исаков  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20

Протокол № \_\_ от «\_\_» 20 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 катаром верхних дыхательных путей к работе не допускается. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал.