

## Санітарні вимоги до харчоблоку

Харчоблок – це комплекс приміщень, де харчові продукти проходять шлях від їх доставки з продовольчих баз до приготування блюд і роздавання готової їжі.

Поточне прибирання проводять вологим способом 1-2 рази щодня, а у виробничих приміщеннях – протягом робочого дня по мірі забруднення підлоги в приміщеннях, забруднені харчовими залишками, миють гарячою водою з додаванням 2% розчину соди. Для прибирання обідніх столів використовують комплекси з вологої і сухої серветок із мітками “для прибирання столів”.

Харчові відходи збирають у бачки з кришками і не пізніше ніж через 2 год. Виносять у сміттєприймальник на території подвір'я. Бачки для збирання відходів мають гарячою водою з 2% розчином соди і дезінфікують 5% розчином хлорного вапна.

Весь інвентар для прибирання повинен бути промаркованим. Ганчірки, щітки, швабри після користування, промивають гарячою водою і занурюють на 1 год. у 1% розчин хлорного вапна або 0,2% розчин хлорантоїну. Не рідше 1 разу на тиждень проводять генеральні прибирання усіх приміщень.

Для попередження появи гризунів діри, щілини і підлозі і станах отвори навколо технічних введів у будинок цементують. Профілактика мух полягає у коленому гігієнічному утриманні території, правильному, використанні сміттєприймальників і своєчасному видаленні відходів. Усі вікна харчоблоку, що відчиняються, повинні бути затягнуті металевими сітками або марлею. Харчові продукти необхідно захищати від мух марлею. Для боротьби з тарганами заробляють щілини в стінах, шафах, не допускають залишків їжі і крихт на столах, полицях, у ящиках. Для знищення хімічними засобами мух, тарганів і гризунів залучають спеціалістів із дезінсекційно-дератизаційних організацій за узгодженням із санітарно-епідеміологічною станцією.

Для транспортування готової їжі використовують посуд, що щільно закривається кришкою. Особи, які виконують доставку їжі у відділення, повинні мати санітарний одяг.

Транспортування хліба проводиться у мішках. Зберігається хліб на полицях, шафах або стелажа. Житній і пшеничний хліб зберігають окремо. Крихти з полиць змітають спеціальними щітками, поцилі не рідше 1 разу на тиждень протирають 1% розчином столового оцту.

(У санітарній кімнаті (або в тамбурі, туалеті для персоналу).

Харчові продукти переводять призначеним для цього транспортом. Дітсестра повинна стежити за санітарним станом транспорту і тари, не приймати забрудненні під час доставки або неправильно транспортовані продукти. Без тари, навалом перевозять картоплю і овочі.

Прийом продуктів і перевірку їхньої якості проводить комірник або дітсестра. При підозрі на недоброякісність продукту викликається черговий лікар.

“Затверджую”  
Головний лікар

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2003 р.

## **ПОСАДОВА ІНСТРУКЦІЯ кухпрацівника**

---

### **1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ.**

На посаду кухпрацівниці призначається особа, яка досягла повноліття, згідна і може по стану здоров'я і виконувати всі підсобні роботи на харчоблоці.

### **II. СЛУЖБОВІ ОBOB'ЯЗКИ**

Кухпрацівниця повинна:

1. допомагати кухарю у приготуванні страв;
1. прибирати робоче місце після кожного етапу приготування;
2. проводити первинну кулінарну обробку сировини (чистити картоплю, овочі, рибу, перебирати і промивати крупи перед закладкою);
3. мити обладнання і кухонний посуд;
4. приймати безпосередню участь в поточному і генеральному прибираннях харчоблоку і оточуючої його території.
5. виконувати вимоги по ТБ і ОП, про санітарії, протипожежній, охороні;
6. в разі виникнення пожежі, аварії, нещасних випадків приймати участь в евакуації працівників та обладнання по розробленому плану.
7. Кухпрацівник має право доводити до відома кухаря про наявність ситуації, яка веде до порушення правил і норм ТБ, ОП і сан гігієни.

### **III. ПРАВА**

Кухпрацівник користується всіма правами та пільгами встановленими діючими законодавством в системі охорони здоров'я.

#### **IV. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ.**

Кухпрацівник несе відповідальність за:

1. невиконання правил внутрішнього трудового розпорядку;
2. недотримання свого робочому місця згідно вимог;
3. внесення сторонніх предметів, апаратів, які не використовуються в роботі і забороняються вимогами ТБ і ОП;
4. за порушення законодавчих і нормативних актів по ОП притягається до адміністративної, матеріальної, дисциплінарної відповідальності згідно із чинним законодавством.
5. вчасне проходження інструктажів по ТБ і ОП і медичних оглядів.

#### **V. ПОВИНАН ЗАНТИ**

- 5.1. Правила внутрішнього розпорядку, та правила по ОП та ТБ.
- 5.2. Принципи санітарно-епідемічного режиму лікарні;
- 5.3. Дотримання свого робочого місця згідно вимог.

VI. Кваліфікаційні вимоги.

- 6.1. Мати відповідну кваліфікаційну підготовку.
- 6.2. Підтримувати чистоту і харчоблоці.
- 6.3 .Виконувати накази кухаря стосовно роботи.
- 6.4. Знати правила дезинфекції інвентарят а посуду.

#### **VII. ВЗАЄМОВІДНОСИНИ**

Кухпрацівник безпосередньо підпорядковується кухарю. Своєї зміни, дітсестрі, генеральній сестрі лікарні.

**Головна медсестра**

**М.В.ЛУКЕНЧУК**

**ПОСАДОВУ ІНСТРУКЦІЮ. ОТРИМАВ:**

**Інженера по ОП**

**О.І.МЕЛЬНИЧУК**