

РОБОЧА ПРОГРАМА
«УПРАВЛІННЯ ОСОБИСТОЮ ГІГІЄНОЮ ПРАЦІВНИКІВ
ХАРЧОБЛОКУ СЗШ № 9

Область застосування: комплекс правил і заходів, спрямованих на дотримання гігієнічних вимог персоналом, контрактниками, відвідувачами харчоблоку дошкільного закладу освіти, які прямо чи опосередковано контактують з відкритими харчовими продуктами, з метою запобігання їх забруднення.

Завдання:

- Розробити порядок та інструктивний матеріал підготовки працівників до зміни, основної поведінки працівників харчоблоку.
- Вимоги до зовнішнього вигляду працівників, санітарного одягу, взуття.
- Процедуру прання та ремонту санітарного одягу та спецодягу.
- Методи, засоби та періодичність миття та гігієнічної обробки рук.
- Принципи дотримання політики щодо стану здоров'я працівників.
- План-графік навчання гігієнічним навичкам (питання санітарного мінімуму).

Відповідальні виконавці:

Об'єкт	Виконавець	Контроль/моніторинг
Особиста поведінка	кухар, кухонний робітник, комірник	Директор, сестра медична
Зовнішній вигляд	кухар, кухонний робітник, комірник	Директор, сестра медична
Чистоту і охайність спецодягу	кухар, кухонний робітник, комірник	Сестра медична
Миття і гігієнічна обробка рук	кухар, кухонний робітник, комірник	Сестра медична
Стан здоров'я	кухар, кухонний робітник, комірник	Сестра медична
Навчання гігієнічним навичкам.	кухар, кухонний робітник, комірник	Сестра медична