

КАК КОНТРОЛИРОВАТЬ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА

Мероприятия по контролю за работниками пищеблока

- 1 Периодически в течение дня проверять, как работники соблюдают правила личной гигиены. Работники обязаны перед тем как приступят к работе надевать чистую санитарную одежду, коротко стричь ногти, тщательно мыть руки с мылом и т. д.
- 2 Следить за здоровьем работников. Ежедневно до начала работы проверять их на наличие заболеваний. Для этого осматривать их руки и открытые кожные покровы на наличие гнойничковых заболеваний. Затем проверять, есть ли у работника симптомы ангины, кишечных инфекций, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Данные осмотров заносить в журнал учета.
- 3 Проверять, например, раз в неделю, как работники пищеблока хранят личные вещи и санитарную одежду. Работники обязаны хранить их в разных шкафах.

Карта контрольных вопросов

№	Что проконтролировать	Выполнено «да» или «нет»
1	Обеспечены ли работники пищеблока специальной одеждой (халат, колпак или косынка) не менее трех комплектов на одного человека.	
2	Соблюдается ли запрет работниками пищеблока во время работы:	
	– на ношение колец, серег;	
	– прием пищи на рабочем месте;	
	– курение на рабочем месте	
3	Привиты ли работники в соответствии с календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям.	
4	Проходят ли все работники пищеблока	
	– медосмотры;	
	– гигиеническую подготовку и аттестацию.	