Затверджую
Директор школи
О.В.Ткач
« »_____ 2020

Погоджую
Керівник групи НАССР
В.Д.Дирда
« »_____2020

ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА

Програма-передумова «Здоров'я та гігієна персоналу» ППР-6

1.Мета та сфера застосування

1.1. Ця програма-передумова розроблена відповідно до потреб здійснення виробничої діяльності Зеленогайської ЗОШ І-ІІІ ст.(далі – ЗАКЛАДУ) з та реалізації вимог законодавства у сфері безпечності харчових продуктів.

1.2. Ця програма-передумова спрямована на дотримання вимог щодо здоров'я та гігієни персоналу.

1.3. Положення цієї програми-передумови є обов'язковим для ознайомлення та виконання всіма працівниками ЗАКЛАД.

1.4. Контроль за дотриманням даної програми-передумови покладається на директора ЗАКЛАДУ .

2. Терміни та визначення

2.1.Особиста гігієна – це гігієнічні вимоги до утримання в чистоті тіла й одягу працівника, звід правил під час роботи із сировиною та харчовими продуктами, а також стан здоров'я, за якого співробітник не є джерелом інфекції, здатної викликати захворювання або харчове отруєння у споживачів продукції.

2.2.Спеціальний одяг – спеціально розроблений захисний виробничий одяг (куртка, жилетка, рукавиці, фартух, взуття тощо), покликаний захищати робітника від шкідливих впливів зовнішнього середовища, пов'язаних із можливим забрудненням, намоканням, переохолодженням і забезпечувати необхідні для роботи характеристики такі, як зручність, гігієнічність, антистатичність.

2.3.Санітарний одяг – вид спеціального захисного одягу (халат, костюм (куртка та штани), фартух, головний убір, рукавички, нарукавники, захисна маска тощо), призначений для захисту або зменшення впливу на працівників, що мають доступ до харчових продуктів, шкідливих біологічних факторів (мікроорганізмів), загальних виробничих забруднень, а також для забезпечення санітарно-гігієнічних заходів виробничого процесу та запобігання забрудненню харчових продуктів.

2.4.Рекомендується − означає, що дане рішення оптимальне, але для виконання не обов’язкове.

2.5.Допустимо − означає, що дане рішення можливе, але воно не являється кращим.

3. Установлена відповідальність

3.1. Відповідальність за допуск до роботи працівника, що не відповідає вимогам та внесення до «Журналу щоденного допуску працівників до роботи» неправдивих відомостей несе призначена відповідальна особа.

3.2. Відповідальність за ознайомлення працівників із цією програмою-передумовою, за організацію та проведення навчання персоналу, за організацію контролю за правильністю застосування санітарного одягу, взуття та санітарних засобів, за допуск відвідувачів у виробничі приміщення ЗАКЛАДУ несе керівник групи НАССР.

3.5. Персонал ЗАКЛАД несе відповідальність за дотримання правил особистої гігієни та виконання вимог цієї програми-передумови.

4. Опис процесу

4.1. Особиста гігієна включає:

– особисту поведінку;
– зовнішній вигляд;
– чистоту й охайність спецодягу та санодягу;
– миття та гігієнічну обробку рук;
– стан здоров’я;
– навчання гігієнічним навичкам.

4.2. Особиста поведінка

4.2.1. В приміщеннях, де проходять технологічні процеси, не допускаються будь-які дії персоналу та відвідувачів, які можуть призвести до забруднення продукції.

4.2.2. До таких дій відносяться: вживання їжі, жування (в тому числі жувальної гумки), або негігієнічні звички (наприклад, плювання).

Категорично забороняється знаходитись у виробничих приміщеннях харчоблоку в стані алкогольного чи наркотичного сп’яніння.

Приймання їжі персоналом проводиться у визначеному місці. Забороняється приносити з дому харчові продукти у харчоблок в зоні, де готуються харчові продукти (виключення − вода та напої).

4. 3. Зовнішній вигляд персоналу

4.3.1. На працівниках повинні бути відсутні прикраси, годинники. Не допускається наявність в кишенях сторонніх предметів (наприклад, булавок, відірваних ґудзиків, гребінців, мобільних телефонів і т.д.).

4.3.2. Для попередження потрапляння волосся та лупи на продовольчу сировину та харчові продукти працівники зобов’язані повністю заправляти волосся під головний убір. Працівникам чоловічої статі, що мають безпосередній контакт з продовольчою сировиною та харчовими продуктами, не рекомендується наявність вус та бороди, допускається використання спеціальних сіток, що повністю закриває вуса та бороду.

4.3.3. Працівник ЗАКЛАДУ на робочому місці повинен знаходиться тільки в спеціальному санітарному одязі.

4.3.4. Працівник зобов'язании коротко стригти нігті, не використовувати лак для нігтів, забороняється використання накладних нігтів.

4.4. Чистота й охайність санітарного та спеціального одягу

4.4.1. Санітарний одяг повинен бути виготовлений з натуральної бавовняної або льняної тканини. Дозволяється використання санітарного одягу з синтетичних, штучних або змішаних тканин, що по гігієнічним характеристикам не поступаються натуральним. Санітарний одяг повинен бути виготовлений із тканини, що легко піддається пранню, витримує багаторазове прання і дезінфекцію або з матеріалів одноразового використання. Санітарний одяг повинен бути білого кольору або світлих тонів. Допускається використання санітарного одягу темних кольорів за відповідного обґрунтування. Рекомендовано на дільницях, де є безпосередній контакт з продовольчою сировиною та харчовими продуктами, вибирати санітарний одяг, що не має кишень, розміщених вище пояса працівника, та без гудзиків. За можливістю рекомендовано на дільницях по обробці сировини використовувати одноразові фартухи, що запобігають забрудненню санітарного одягу.

4.4.2. Взуття має бути закритим, легко очищуватись від забруднення, зберігати свої захисні функції після багаторазової обробки дезінфікуючими засобами. Взуття слід піддавати миттю, дезінфекції й сушінню. Обробка взуття проводиться щотижнево у відповідності до інструкції.

4.4.3. Для осіб, які здійснюють прибирання, ремонтні або вантажно-розвантажувальні роботи, а також для відвідувачів санітарний або спеціальний одяг повинен відрізнятися за кольором від санітарного одягу основних працівників (допускається нанесення відповідного маркування).

4.4.4. Санітарний одяг повинен бути завжди чистим, цілим, повністю прикривати особистий одяг і волосся, добре застібатися.

4.4.5. Набір санітарного одягу визначається відповідно до типу виробництва і виду виконуваних робіт. Санітарний одяг може включати халат, костюм (куртку та штани), фартух, головний убір, рукавички, нарукавники, захисну маску і тд.

4.4.6. Кількість комплектів санітарного одягу на одного працівника −2 (один комплект для безпосереднього використання на робочому місці, другий-запасний для можливості змінити санітарний одяг в разі забруднення, третій-знаходиться на пранні). Заміна санітарного одягу проводиться щоденно, а також у разі забруднення.

4.4.7. Кількість спеціального одягу має забезпечувати потреби працівників харчоблоку при виконанні ними відповідних робіт.

4.4.9.Прання санітарного та спецодягу здійснюється навченим персоналом у спеціально відведеному приміщенні.

4.4.10. Брудний санітарний одяг в кінці зміни (або при заміні в разі забруднення) збирається в марковану ємкість «Брудний санітарний одяг». Брудний спецодяг збирається в марковану ємкість «Брудний спецодяг». Перед пранням санітарний та спецодяг перевіряється на цілісність та ступінь забруднення. Засоби для ремонту санітарного одягу повинні зберігатись в закритій шафі, ремонт санітарного та спецодягу повинен проводитись у спеціально відведеному місці.

4.4.11. Перед прасуванням санітарний одяг перевіряється на цілісність та якість прання. При видимих забрудненнях санітарний одяг підлягає повторному пранню. В разі порушення цілісності санітарного одягу, він підлягає ремонту та повторному пранню.

4.4.12. Прасування санітарного одягу проводиться навченим персоналом. Прасування санітарного одягу проводиться на прасувальній дошці при температурі не менше ніж 250 оС з метою зменшення мікробіологічного забруднення та наданню одягу охайного вигляду. Чистий, цілий, випрасуваний, без стороннього запаху санітарний одяг розміщується в окремій загальній маркованій шафі «Санітарний одяг», окремо від особистого одягу або повинен зберігатися окремо у відведених для цього місцях - шафах, ятках, полицях.

4.4.13. Працівник зобов'язаний надягати санітарний одяг після миття і гігієнічної обробки рук перед початком робочої зміни і знімати його після закінчення робочої зміни. Забороняється одягати санітарний одяг на голе тіло.

4.4.14. Перед відвідуванням санвузла санітарний одяг знімається та залишається на гачку перед входом до туалету. Після відвідування туалету санітарний одяг одягається після миття та дезінфекції рук. При виході з туалету взуття витирається на дезінфікуючому килимку.

4.4.15. Порядок підготовки працівника до роботи повинен включати дії в наступній послідовності:

- – зняття вуличного взуття, одягу, ювелірних прикрас, годинників, верхнього і домашнього одягу;
- – прийняття гігієнічного душу (за необхідності);
- – одягання особистого одягу;
- – миття та гігієнічна обробка рук;
- – одягання санітарного одягу.

4.5. Миття та гігієнічна обробка рук

4.5.1.Забороняється мити руки у виробничих раковинах, де миється інвентар і обробляються продукти.

4.5.2. Раковини для миття рук повинні бути підключені до теплої (мінімум 30 ºС) води або гарячого та холодного водопостачання, оснащені змішувачем і 2 дозаторами (з рідким милом і дезінфікуючим засобом для гігієнічної обробки рук), забезпечені одноразовими рушниками, відром для сміття з педальним пристроєм та/або електросушаркою, а також інструкцією з миття та гігієнічної обробки рук (додаток 1).

4.5.3. Рекомендовано за можливості встановлювати безконтактні рукомийники. Допускається використовувати для миття рук мило з антибактеріальною дією, в такому разі додаткова дезінфекція рук не проводиться.

4.5.4. Використання тканинного рушника (в тому числі індивідуального) забороняється.

4.5.5. Кожен працівник зобов'язаний знати, що руки необхідно вимити і провести їх гігієнічну обробку дезінфікуючим засобом (або застосовувати мило з антибактеріальною дією):

– перед початком роботи;

–після перерв;

– у міру їх забруднення;

– після відвідування санвузла;

– після кожного повернення у виробниче приміщення;

– перед і після використання рукавичок;

– після прийому їжі, напоїв і паління;

– після роботи з необробленими продуктами або зовнішньої тарою;

– при зміні технологічної операції (наприклад, при переході від сирих продуктів до готових);

– після чхання, кашлю в руку або з використанням носовичка, витирання очей, причісування;

–після торкання свого обличчя або волосся;

- –після проведення будь-якої операції з прибирання;
- –після видалення відходів чи сміття;
- – в будь-яких інших випадках контакту в процесі роботи з предметами, які можуть забруднити (контамінувати) руки.

4.6. Миття рук:

- мити руки щогодини;
- миючий та дезінфікуючий засоби нажимати 1-2 рази;
- час миття рук мінімум 40-60 секунд;
- руки витирати паперовим одноразовим рушником і ним же закривати кран (якщо не передбачений безконтактний рукомийник).

4.7. Здоров'я персоналу

4.7.1. При прийнятті на роботу працівники заповнюють анкету, що подана у додатку 2.

4.7.2. Перелік професій, виробництв, працівники яких підлягають обов'язковим профілактичним медичним оглядам, порядок їх проведення та видачі медичних книжок затверджено постановою КМУ «Про затвердження переліку професій, виробництв та організацій, працівники яких підлягають обов'язковим профілактичним медичним оглядам, порядку проведення цих оглядів та видачі особистих медичних книжок» № 559 від 23.05.2001.

4.7.3. Правила проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів затверджені наказом МОЗ «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб» № 280 від 23.07.2002 (із змінами).

4.7.4. Перелік протипоказань для роботи за професіями, визначеними в Переліку професій, виробництв, організацій, працівники яких підлягають обов'язковим профілактичним медичним оглядам затверджено наказом МОЗ № 280 від 23.07.2002 (із змінами).

4.7.5. Протипоказаннями для роботи у закладі шкільного харчування є наявність таких захворювань та/або бактеріоносійства:

- черевного тифу;
- паратифів;
- сальмонельозу;
- дизентерії;

- гемінолепідозу;
- ентеробіозу;
- сифілісу в заразному періоді;
- прокази;
-заразних шкірних захворювань (короста, трихофітія, мікроспорія, парша, актиномікоз з виразками або свищами на відкритих ділянках тіла);
- заразних і деструктивних форм туберкульозу легенів;
- позалегеневого туберкульозу з наявністю нориць;
- бактеріоурії;
- туберкульозного вовчаку обличчя та рук;
-гнійничкових захворювань (для працівників, які виготовляють та реалізують харчові продукти, де є загроза передачі захворювання чи забруднення продукції патогенним стафілококом).

4.7.6. Профілактичний медичний огляд працівників проводиться за рахунок роботодавця. Роботодавець заздалегідь заключає договір з медичною установою для проведення профілактичного медичного огляду працівників та надає медичній установі перелік працівників із вказанням їх посад.

4.7.7. Результати профілактичного медичного огляду заносяться до особистої медичної книжки працівника. Особисті медичні книжки працівників знаходяться у роботодавця. Особиста медична книжка видається працівникові тільки для проходження медичного огляду, після чого вона підлягає поверненню роботодавцеві, який забезпечує зберігання цієї книжки. В окремих випадках, коли зберігання особистої медичної книжки у роботодавця є недоцільним або неможливим, допускається її зберігання у працівника. В такому разі у роботодавця має бути копія особистої медичної книжки працівника.

4.7.8. На харчоблоці має бути «Графік проведення профілактичних медичних оглядів працівників» (додаток 3). Призначається відповідальна особа за його ведення.

4.7.9. Важливо усвідомлення працівниками небезпеки, що може бути пов’язана з можливим розповсюдженням захворювання, яке може передаватись через харчові продукти від працівника.

4.7.10. Існує ряд інфекційних захворювань, контроль за якими є важливим на підприємстві з виробництва харчових продуктів. Нижченаведений список може бути розширений з включенням інших хвороб, визнаних як такі, що можуть передаватись при виробництві продуктів харчування:

- Вірус гепатиту А
- Паличкоподібні бактерії шигелли
- Золотистий стафілокок
- Кишкова паличка 0157: Н7
- *Campylobacter jejuni*
- Дизентерійна амеба
- Нетифоїдна сальмонела
- *Taenia solium*
- Холерний вібріон
- *Salmonella typhi*
- Норовіруси
- Гемолітичний стрептокок (*Streptococcus pyogenes*)
- Ентерогеморагічна кишкова паличка
- Ентеротоксигенна кишкова паличка+
- Лямблія кишкова (*Giardia lamblia*)
- Ротовірус
- *Yersinia enterocolitica*

Особам з вираженими ознаками будь-якого захворювання, яке може передаватися через забруднення продуктів харчування, забороняється знаходитись та здійснювати діяльність на робочих місцях, де можливий

безпосередній контакт з готовою продукцією або прямий контакт з поверхнями, що контактують з харчовим продуктом**.**

4.7.11. Персонал повинен повідомляти відповідальну за щоденний допуск до роботи особу про:

–жовтуху;

–діарею;

–підвищену температуру тіла;

–ангіну з підвищеною температурою;

–порізи, нагноєння;

–виділення з вух, очей чи носу.

4.7.12. В разі наявності катаральних явищ (нежитю, кашлю, чхання, болю в горлі), гнійничкових захворювань, гнійних ран чи фурункульозу працівники до роботи з харчовими продуктами не допускаються.

4.7.13. В разі неускладненого порізу чи опіку, рану потрібно обробити у відповідності до інструкції засобу, одягнути напальник чи рукавичку. В цьому разі працівнику потрібно контролювати цілісність напальника чи рукавички. Забороняється працювати з відкритими порізами.

4.7.14. На харчоблоці має бути укомплектована аптечка першої допомоги. Аптечка знаходиться у визначеному місці у харчоблоці закладу. Препарати потрібно зберігати з дотриманням умов зберігання та термінів придатності. Призначається відповідальна особа за своєчасну комплектацію аптечки та навчання правилам надання першої допомоги.

4.7.15. Крім того, персонал повинен повідомити відповідальну за щоденний допуск до роботи особу про:

– контакт з ураженими особами в разі підтвердженого спалаху хвороби харчового походження, наприклад, в таких випадках, як сімейна вечеря, знаходження в місцях масового скупчення осіб;

– участь в приготуванні їжі, яку пов'язують зі спалахом захворювання;

– споживання їжі, яку пов'язують зі спалахом захворювання;

– споживання їжі, приготовленої зараженою або хворою людиною;

– проживання в тій же сім'ї, що і людина, яка працює в дитячому садку або відвідує подібні установи, де мав місце підтверджений спалах захворювання;

– наявність симптомів, пов'язаних з гострими шлунково-кишковими захворюваннями, таким як спазми або дискомфорт у животі, діарея, лихоманка, втрата апетиту протягом трьох або більше днів, блювання і жовтяниця.

Керівництво ЗАКЛАДу має розглянути можливість прийняття наступних заходів:

1. Відразу усунути цього працівника від виконання обов'язків, які вимагають здійснення операцій з готовою продукцією або поверхонь, що контактують з продуктами. Це обмеження може бути знято після відповідного медичного огляду або зникнення симптомів або в обох випадках відповідно до наступних критеріїв;

2. Негайно вилучити заражені продукти з обігу та використання, якщо з медичної точки зору встановлено зараження (наприклад, медична оцінка наслідків вказує, що забруднення продуктів може мати місце);

3. Негайно оформити запит на медичне та бактеріологічне дослідження працівника, який знаходиться в зоні ризику (особи, які піддаються ризику і відмовляються від обстеження, можуть бути переведені на іншу посаду, де вони не будуть задіяні в обробці готової продукції або поверхонь, які контактують з харчовими продуктами.

4.7.16. Призначається відповідальна особа за щоденний допуск до роботи персоналу. Кожного дня перед початком роботи відповідальна особа повинна перевіряти стан здоров'я і особисту гігієну персоналу та вести записи. Результати щоденного допуску до роботи персоналу заносяться до «Журналу щоденного допуску працівників до роботи» (додаток 4). В разі користування працівником окулярами, відповідальна особа повинна перевірити їх цілісність перед допуском до роботи та зазначити це в Журналі. Подальший контроль за цілісністю окулярів здійснює сам працівник. В разі порушення цілісності окулярів протягом зміни, працівник зобов'язаний повідомити про це відповідальну особу.

4.7.18. Щоденний допуск до роботи дозволяється працівнику в разі відсутності у нього протипоказань до роботи з харчовими продуктами, належного зовнішнього вигляду (відсутності неприємного запаху (в т.ч. перегару), ювелірних прикрас, сторонніх предметів; наявності чистого, цілого, випрасуваного санітарного одягу, взуття, коротко підрізаних нігтів без покриття лаком та без накладних нігтів.

4.8. Контрольований допуск відвідувачів

4.8.1. Доступ відвідувачів (ремонтників, субпідрядників, постачальників, представників контролюючих органів і т.д) до виробничих приміщень харчоблоку повинен контролюватись, щоб уникнути забруднення харчових продуктів. Перед тим, як входити до виробничої зони, відвідувачі повинні ознайомитись з «Інструкцією по санітарному інструктажу для відвідувачів» (додаток 5). Ознайомлення з Інструкцією проводить керівник ЗАКЛАДУ (уповноважена особа) або керівник групи НАССР.

4.9. Навчання гігієнічним навичкам

4.9.1. Всі працівники харчоблоку повинні бути ознайомлені з даною програмою-передумовою керівником групи НАССР під підпис.

4.9.2. Навчання щодо гігієни персоналу повинно проводитись не рідше, ніж 1 раз на рік з веденням записів в «Журналі проведення навчань працівників» (додаток 7). Навчання може бути проведено представниками залученої сторонньої організації, лікарями-гігієністами, директором ЗАКЛАДу, керівником групи НАССР.

Додаток 1

Мийте руки правильно

тривалість процедури 40-60 секунд

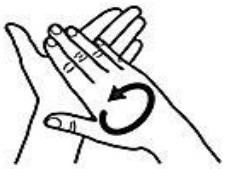
0

Намочіть руки водою

1

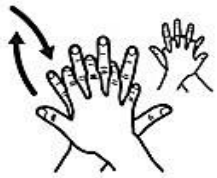
Нанесіть стільки мила, щоб воно покривало всю поверхню рук

2



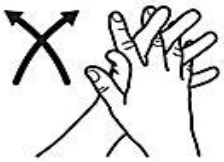
Масажуйте долоня до долоні

3



Потріть правою долонею по поверхні лівої руки з переплетеними пальцями і навпаки

4



Потріть руки долоня об долоню з переплетеними пальцями

5

Зачепіть пальці і потріть їх

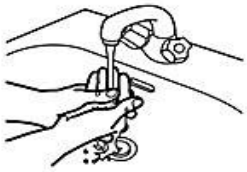
6

Ретельно вимивайте великі пальці кожної руки

7

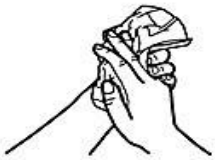
Потріть долоні пальцями в круговому напрямку

8



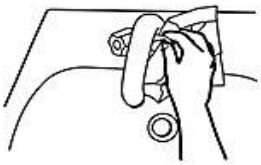
Змийте руки водою

9



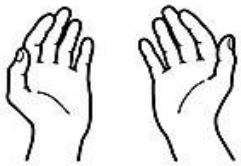
Витріть руки рушником одноразового використання

10



Вимкніть кран рушником

11



Тепер ваші руки в безпеці

World Health Organization

Додаток 2

Анкета при прийнятті на роботу або про початку роботи в новому навчальному році

	ТАК	**НІ**
Чи страждаєте ви зараз або страждали протягом останніх семи днів від діареї та/або блювання?		
Чи страждаєте ви зараз від: Захворювань шкіри на долонях, руках чи обличчі? Фурункулів, ячменів або наривів на пальцях? Виділення з очей, вух або ясен /рота?		
Чи страждаєте ви від: Хронічних захворювань шкіри або вух? Частих кишкових розладів?		
Чи хворіли ви в минулому або чи відомо вам, що наразі ви є переносником тифу чи паратифу?		
За останні 21 день, чи перебували ви в контакті з ким-небудь на роботі чи за кордоном, хто, можливо, страждав на тиф чи паратиф?		

Ім'я:	**Посада**
Підпис:	**Дата: _____/ _____/ _____**

Графік проведення профілактичних медичних оглядів працівників

№ з/п	ПІБ працівника	Посада	Флюорографія	Дата проходження онкоогляду	Дата наступного медогляду

ПІБ відповідальної особи____

Підпис відповідальної особи ____

Додаток 4
Журнал здоров'я (___рік)

№ п/п	ПІБ працівника	Посада	Місяць_____ № тижня_____							Підпис перевіряючого
			Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Нд	

ПІБ відповідальної особи_____
Підпис відповідальної особи _____

Відмітки в журналі:
«Зд» - здоровий;
«Н/д» - не допущений;
«Від» - відпустка;
«Вх» - вихідний;
«Л-л» - лікарняний лист;
«О» - наявність окулярів.

ЗАТВЕРДЖЕНО
Директор Зеленогайської
загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів
_____О.В.Ткач

Інструкція №1
по санітарному інструктажу для відвідувачів
Правила поведінки у виробничих приміщеннях

1. Вхід у виробничі приміщення закладу дозволяється лише за наявності особистої медичної книжки (з відміткою про проходження медогляду) та у супроводі приймаючої особи закладу. Інспектори Держпродспоживслужби можуть допускатись до виробничих приміщень закладу без пред'явлення особистої медичної книжки в разі озвучення ними інформації щодо проходження медичного огляду. Вхід у виробничі приміщення в стані алкогольного чи наркотичного сп'яніння заборонено!
2. Перед входом у виробничі приміщення відвідувачі повинні ознайомитись з правилами поведінки у виробничих приміщеннях закладу громадського харчування, підтвердити своїм підписом ознайомлення з Правилами поведінки та відсутності протипоказань для відвідування закладу в Журналі реєстрації відвідувачів.
   В разі наявності протипоказань (відповіді «ТАК» хоча б на одне з наступних питань):
   -Чи хворієте Ви на даний момент заразними інфекційними захворюваннями?
   -Чи хворіє на даний момент хто-небудь з близьких Вашого оточення заразними інфекційними хворобами, кишковими інфекціями?
   -Чи хворієте Ви на даний час гострими респіраторними захворюваннями?
   -Чи наявні у Вас ознаки гнійничкових захворювань шкіри?
   -Чи відвідували Ви об'єкти, що є неблагополучними в епідеміологічному відношенні протягом останнього тижня?)адміністрація закладу має право заборонити вхід до виробничих приміщень закладу.
   В разі, якщо Ви користуєтесь окулярами, будь ласка, продемонструйте супроводжуючому Вас працівнику їх цілісність до та після відвідування виробничих приміщень закладу.
   В разі, якщо Вам потрібно для виконання роботи занести якісь предмети у виробничі приміщення, будь ласка, повідомте про це супроводжуючого Вас працівника закладу. Ви можете занести предмети лише з дозволу супроводжуючого Вас працівника закладу.
   Перед входом у виробничі приміщення відвідувачі повинні одягнути санітарний одяг в такій послідовності: шапочку (повністю підібрати волосся під головний убір, вуса та бороду- під маску), халат та бахіли. У разі наявності нафарбованих чи накладних нігтів необхідно одягнути рукавички.
3. При вході у виробничі приміщення потрібно помити та продезінфікувати руки згідно інструкції, яка розміщена біля рукомийника.
4. У виробничих приміщеннях забороняється:

-носити прикраси -носити з собою особисті речі (зброю, сумочки, мобільні телефони, гребінці, цигарки, годинники, скляні предмети і тд) -заносити сторонні предмети, вибухонебезпечні, отруйні речовин та будь-які хімічні речовини, в тому числі ліки та алкоголь	-жувати гумку, приймати їжу, користуватися зубочистками, смітити -контактувати з обладнанням, електрощитами, пристроями, продукцією, іншими предметами без потреби -втручатись у технологічний процес -бігати -наносити шкоду закладу

5. Дотримуватись вимог з охорони праці та техніки безпеки.
   У виробничих приміщеннях закладу забороняється куріння тютюнових виробів, вживання алкоголю, фото-, відео-, аудіофіксація (крім визначених законом випадків, про що повідомляється керівника закладу або уповноважену особу).
   Якщо при відвідуванні виробничих приміщень виникла ситуація, яка може спричинити забруднення нашої продукції, будь ласка, повідомте про це супроводжуючого вас працівника закладу.

Ця Інструкція розроблена відповідно до чинного законодавства та нормативно-правових актів в галузі охорони праці.

РОЗРОБЛЕНО:
Заступник директора
з навчально-виховної роботи _____**Т.В.Одажіу**

УЗГОДЖЕНО:

Голова профкому _____**А.Г. Райлян**

З Інструкцією ознайомлені:
Інструкцію отримала:

Журнал проведення навчань працівників (___рік)

Дата	№ п/п	ПІБ працівника	Посада	Тема навчання	Лектор	Підпис лектора	Примітка

ПІБ відповідальної особи____

Підпис відповідальної особи ____

Листок ознайомлення

№з/п	дата	ПІБособи, яку інструктують	Професія, посада	Вид інструктажу	ПІБ особи, яка інструктує	підпис особи, яку інструктують	підпис особи, яка інструктує