

Karantin davrida umumiy ovqatlanish muassasalari faoliyatini tashkil etish bo'yicha tavsiyalar



Karantin davrida umumiy ovqatlanish muassasalari faoliyatini tashkil etish bo'yicha tavsiyalar

Umumiy talablar:

1.1. Tushlik zalida 1-2 o'rinli yoki orasi shaffof oyna bilan to'silgan 4 o'rinli, oraliq masofasi 2,0 metrdan kam bo'lmagan tartibda stollarni joylashtirish sharti bilan umumiy ovqatlanish muassasalari faoliyat ko'rsatadi (stollar orasidagi masofa qat'iy saqlanishi kerak, oilaviy tashrif buyurishda 6 ta o'ringacha ruxsat etiladi). Jamoaviy tadbirlar (banket, xotira kunlari va b.q.) taqiqlanadi. Muassasa ishi bir martalik idishlar yoki dezinfektsiya qilinadigan ko'p marta ishlatiladigan idishlarda amalga oshiriladi.

1.2. Har kuni muassasaga ish smenasi boshlanishidan avval, ishchilarni tana haroratini masafadan turib o'lchash bilan "kirish fil'tri" ni tashkil etiladi

Epidemiyaga qarshi tadbirlar:

2.1. Barcha xodimlarni shaxsiy himoya vositasida (tibbiy niqob, qo'lqop) ishlashi.

2.2. Tashrif buyuruvchilar (kur'yerlar) va ishchilar uchun qo'lni antiseptiklar bilan ishlov berish sharoitlarini yaratish (antiseptik to'ldirilgan dozatorlar).

2.3. Ishlab-chiqarish xonalari, jihozlar, tushlik zali, stollar, sanuzelni har 3-4 soatda dezinfektsiyalovchi vositalar (xidsiz dezvositalar – septodez va shu kabilar) bilan namli tozalash.

2.4. Xonalarni muntazam ravishda shamollatish.

2.5. Tushlik zali havosini kvarts lampalar yordamida zararsizlantirish.

2.6. Taomni sotib olish o'z o'ziga xizmat ko'rsatish tartibida amalga oshirilganda "oshpaz-xo'randa-navbatda turgan keyingi xo'randa"lar o'rtasida ijtimoiy masofani (2 metr) saqlash.

2.7. Har kuni ish smenasi vaqtining yakunida xonalarda dezinfektsiya ishlarini o'tkazish. 1 / 3

2.8. Barcha ishlab chiqarish sexlari issiq va sovuq suv bilan uzluksiz ta'minlanishi kerak. Shu bilan birga, yuvilganidan keyin qo'llarning qayta ifloslanishini istisno qiladigan mikserlar bilan ta'minlanishi

kerak.

2.9. Texnologik jarayonda, xom ashyo, xom yarim tayyor mahsulotlar va tayyor mahsulotlar, ishlatilgan va toza idishlar, oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash va oshxona idishlarini yuvish ishlarining ketma ketligi tamoyillariga rioya qilinishi kerak.

2.10. Tayyor ovqatni iste'molga yuborilguniga qadar vaqtincha saqlash uchun muzlatgich va maxsus shkaflar bilan jihozlangan xonalar bo'lishi kerak.

2.11. Sovuq ovqatlarni tayyorlash sexlariga, oziq - ovqatlarni qadoqlash bo'limlariga yo'riqnomaga muvofiq ishlatiladigan kvarts lampalari o'rnatiladi.

2.12. Idish-tovoq va idishlarni mexanizatsiyalashgan holda yuvish uchun dezinfektsiyalash samarasiga ega zamonaviy idish yuvish mashinalari bilan jihozlash tavsiya etiladi. Ixtisoslashgan idish yuvish mashinalaridan foydalanish ko'rsatmalarga muvofiq amalga oshiriladi, bunda idishlar va jixozlarni kamida 65°C haroratda 90 daqiqa davomida dezinfektsiyalashni ta'minlaydigan ishlov berish rejimlari qo'llaniladi.

2.13. Idishlarni qo'lda yuvish uchun oshxona idishlari uchun uch bo'lmali vannalar, shisha va boshqa mayda idishlar uchun ikki bo'lmali vannalar bilan ta'minlash kerak.

2.14. Idishlarni qo'lda yuvish quyidagi tartibda amalga oshiriladi.

oziq-ovqat qoldiqlarini mexanik ravishda tozalash;

vannaning birinchi bo'lmasida yuvish vositalarini qo'shib suv bilan yuvish;

vannaning ikkinchi bo'lmasida kamida 40° C haroratda suv bilan yuvish va vannaning birinchi bo'lmasiga qaraganda ikki baravar kam miqdorda yuvish vositalari qo'shish;

vannaning uchinchi bo'lmasidagi tutqichlari bo'lgan metall to'rda idishlarni egiluvchan shlang yordamida kamida 65° C haroratda issiq suv bilan yuvish;

barcha oshxona idishlarini dezinfektsiyalash vositalaridan foydalangan holda yuvish;

panjarali tokchalarda, stellajlarda idishlarni quritish.

2.15. Xar bir kesish uskunalari maxsus markirovka ("XG"-xom go'sht, "XB"-xom baliq, "XS"-xom sabzavotlar, "QG"-qaynatilgan go'sht, "QB"-qaynatilgan baliq, "QS"-qaynatilgan sabzavotlar, "PG"-pishirilgan go'sht, "Ko'katlar", "TS"-tuzlangan sabzavotlar, "Сельдь", "N"-non, "PB"-pishirilgan baliq) bilan belgilanadi;

2.16. Go'shtni kesish uchun taxtakachlar maxsus stendga o'rnatiladi, metall halqa bilan mahkamlanadi, har kuni ishdan keyin pichoq bilan tozalanadi va tuz sepiladi. Vaqti-vaqti bilan, kerak bo'lganda, pastki qismi kesiladi va silliqiladi.

3. Agar hojatxonalar mavjud bo'lsa, ular belgilangan tartibda tozalanadi va dezinfektsiyalanadi.

4. Ishlab chiqarish, yordamchi, omborxonalar va maishiy binolarni tozalash tozalovchilar tomonidan, ish joylari esa ishchilar tomonidan tozalanadi. Hojatxonalarni tozalash uchun maxsus xodim ajratiladi. Tozalovchilar yetarli miqdorda tozalash vositalari, lattalar, yuvish vositalari va dezinfektsiyalash vositalari bilan ta'minlanishi kerak.

5. Sog'liqni saqlash vazirligining 2012 yil 10 iyuldagi 200-sonli buyrug'iga asosan sanitariya minimumi va profilaktik tibbiy ko'rikdan o'tgan shaxslarning ishlashiga ruxsat beriladi.

6. O'zini yomon his qilgan xodimlar ishga kelmasliklari kerak, ular 103 raqamiga qo'ng'iroq qilib, tibbiy yordamga murojaat qilishlari kerak.

Agar xodim (ishchi) ish joyida o'zini yaxshi his qilmasa, kasallik alomatlarini aniqlansa, uni odamlar kirmaydigan aloxida joyga olish kerak: yoki eshikni yopish bilan xona izolyatsiya qilinishi mumkin bo'lgan joyga aloxidalash kerak, xonani shamollatish uchun oynani ochish lozim. Nosog'lom ishchining tezda olib

ketilishini ta'minlash shart.

7. Qo'lqoplarni xar bir oziq ovqat tayyorlash jarayonidan tashqari ishlarni bajarganlikdan so'ng, eshiklarni qo'l bilan ochish va yopish, axlat qutilarini bo'shatishdan keyin almashtirish kerak.

8. Ko'rsatilgan xizmatlar uchun kontaktsiz to'lovlarning uzluksiz ishlashini ta'minlash shart.

9. Ovqatlanish shaxobchalari ishini tashkil etishni boshqa talablari O'zbekiston Respublikasi Bosh Davlat sanitariya vrachi tomonidan tasdiqlangan 0372-20-sonli "COVID-19 pandemiyasi davrida cheklash tadbirlarini qo'llanishi sharoitida davlat organlari va boshqa tashkilotlar, shuningdek tadbirkorlik sub'ektlarining faoliyatini tashkil qilish to'g'risidagi vaqtinchalik sanitariya qoida va me'yorlari" hamda 0310- 14-sonli "Umumiy ovqatlanish korxonalariga qo'yiladigan gigiyenik talablar"ga muvofiq tashkil etiladi.

M. A. Ahrori - So'x tuman SEO markazi bosh vrachi

2020-08-21 16:08:38