Приложение 2

к постановлению Главного государственного санитарного врача

Республики Казахстан

от «25» августа 2021 года № 36

**Требования к объектам общественного питания в организациях образования всех форм собственности и ведомственной принадлежностина период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина**

1. **Общие положения**

1. На объектах общественного питания осуществляющих услуги по организации питания обучающимся проводятся следующие противоэпидемические мероприятия:

1) в случае изолированного входа от здания объекта образования, обеспечивается внедрение приложения «Ashyq» при входе в столовую (регистрация по QR-коду (check-in) персонала столовой, поставщиков и других лиц, связанных с деятельностью столовой (за исключением обучающихся, педагогов и персонала организации образования);

2) вход персонала столовой через регистрацию по QR-коду (check-in) через приложения «Ashyq», в том числе через другие платформы (к примеру, аналог на платформе в eGovmobile, Аitu, Kaspi.kz, HalykBank, Sberbank.kz, сайт [www.ashyq.kz](http://www.ashyq.kz));

3) ежедневный «входной фильтр» персонала с проведением бесконтактной термометрии и обязательной изоляцией лиц с повышенной температурой тела и (или) признаками респираторной инфекции (повышенной температурой, кашлем, насморком) (в случае изолированного входа от здания объекта образования);

4) 100% вакцинация персонала (за исключением лиц, имеющих постоянные медицинские противопоказания, переболевших COVID-19 в течение 3-х месяцев после выздоровления);

5) ограничение доступа лиц, не связанных с деятельностью столовой, за исключением лиц, выполняющих работу, связанную с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования, доставка сырья и продукции);

6) установка в местах общего пользования (производственные помещения, санитарные узлы) умывальники для мытья рук с мылом (в том числе оборудованные настенными дозаторами), дозаторы для обработки рук кожным антисептиком, индивидуальные бумажные полотенца или электрополотенца, мусорные контейнеры с ножной педалью;

7) обеспечение персонала запасом масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями, дезинфицирующими салфетками или кожными антисептиками для обработки рук, перчатками, дезинфицирующими средствами. Не допускается повторное использование одноразовых масок, а также использование увлаженных масок.

2. При входе в столовую и в обеденном зале предусматриваются условия для мытья рук, кожные антисептики для обработки рук посетителей, которые устанавливаются на видном и доступных местах.

3. Не образовываются очереди более 5 человек, с соблюдением расстояния между ними не менее 1,5 метров.

4. Наполняемость столовой согласно проектной мощности посадочных мест обеденного зала.

5. Рассадка обеспечивается с целью минимизации контактов обучающихся младших классов с другими обучающимися, а также с соблюдением дистанции не менее 2-х м между разными классами (группами, курсами).

6. Персонал столовых (продавцы, повара, официанты, кассиры и другой персонал, имеющие непосредственный контакт с продуктами питания) оказывают услуги посетителям в одноразовых масках (смена масок не реже 1 раза в 3 часа) с частой обработкой рук.

7. В столовых не проводится раздача по типу самообслуживания.

8. Обеспечивается соблюдение дистанции путем нанесения соответствующей разметки на полу, ограждений и барьерных лент для направления движения посетителей, недопущение мест возможного скопления людей, предусмотреть возможность разобщения потоков движения входящих и выходящих лиц.

9. При невозможности соблюдения карантинных мер в столовых, при наличии условий для соблюдения гигиены рук организовывается доставка еды в классы в одноразовой посуде либо в многоразовых ланч-боксах.

При наличии соответствующих площадей в здании организации образования оборудуются дополнительные посадочные места для приема пищи с соблюдением карантинных мер.

10. Отпуск буфетной продукции осуществляется в индивидуальной упаковке.

11. Режим работы столовой устанавливается по согласованию с администрацией школы с перерывом не менее 20 минут после окончания приема пищи (между потоками) для проведения уборки и дезинфекции обеденного зала.

12. При наличии соответствующих площадей в здании организации образования оборудуются дополнительные посадочные места для приема пищи.

13. В целях исключения доступа посторонних лиц, столовая оказывает услуги только учащимся, педагогическому составу и персоналу объекта образования.

14. Закрепляется ответственный работник, обеспечивающий контроль за соблюдением вышеуказанных пунктов.

**2. Требования к дезинфекционному режиму и уборке помещений**

15. Администрация объекта проводит ревизию (очистка, мойка, дезинфекция, замена фильтров и др.) систем вентиляции и кондиционирования воздушной среды для обеспечения оптимальных условий температуры и влажности воздуха. Проветривание всех помещений проводится не менее 3-х раз в день.

16. Очистка и дезинфекция системы вентиляции и кондиционирования воздуха проводится в соответствии с графиком плановых профилактических работ.

17. В обеденном зале обеспечивается установка рециркуляторов воздуха.

18.Администрацией организации образования обеспечивается неснижаемый (не менее чем месячный) запас дезинфицирующих и моющих средств для уборки помещений, обработки рук обучающихся, педагогов и персонала.

19.К работе с дезинфицирующими средствами допускаются совершеннолетние лица, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья. Дезинфицирующие средства применяются при строгом соблюдении, прилагаемой к ним инструкции, в которых отражены режимы дезинфекции при вирусных инфекциях.

20. Дезинфицирующие средства хранятся в таре (упаковке) поставщика с указанием наименование средства, его назначения, срока годности на этикетке. Тарная этикетка сохраняется в течение всего периода хранения (использования) дезинфицирующего средства, не передаются посторонним лицам и не оставляются без присмотра.

21. Для дезинфекции применяются средства, зарегистрированные и разрешенные в установленном порядке к применению на территории Республики Казахстан и Евразийского экономического союза и включенные в Единый реестр свидетельств о государственной регистрации стран Евразийского Экономического Союза.

22. При проведении дезинфекции следует строго соблюдать время экспозиции (время нахождения рабочего раствора дезинфицирующего средства на поверхности обрабатываемого объекта) и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату.

23. Дезинфекция объектов проводится со следующей кратностью:

- полы зала приема пищи, торговые прилавки – не реже 2 раз в день утром и вечером, а также по мере необходимости;

- подносы, лента раздачи пищи, дверные ручки, кассовые аппараты, банковский терминал – не реже 2 раз в день;

- общественные санитарные узлы (пол, санитарно-техническое оборудование, в том числе вентили кранов, спуск бачков унитаза) – не реже 3 раз в день.

24.Влажная уборка с обязательной дезинфекцией дезинфицирующими средствами вирулицидного действия контактных поверхностей (оборудования, инвентаря, столов, стульев), дверных ручек, выключателей, поручней, и др.) проводится не реже 2 раз в день.

По окончании рабочей смены (при длительности рабочей смены более 6 часов - через каждые 6 часов) проводится влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств, ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания, санузлов, душевых и бытовых комнат.

25. Генеральная уборка помещений проводится не реже 1 раза в неделю.

26. Уборочный инвентарь (ведра, щетки, ветоши) после использования подлежит обработке и хранению в специально выделенных местах.