

«Приложение 46
к постановлению Главного
государственного санитарного врача
Республики Казахстан
№ 67 от 25 декабря 2020 года

Требования к объектам общественного питания в организациях образования на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина

1. Общие положения

1. В целях недопущения распространения COVID-19 среди работников столовой и объекта образования необходимо:

- организовать ежедневный «входной фильтр» с проведением бесконтактной термометрии и обязательной изоляцией лиц с повышенной температурой тела и (или) признаками респираторной инфекции (повышенной температурой, кашлем, насморком) с регистрацией на бумажном или электронном носителе (в случае изолированного входа от здания объекта образования);

- организовать при входе на объект место для обработки рук кожным антисептиком (в том числе с помощью установленных дозаторов) или дезинфицирующими салфетками (в случае изолированного входа от здания объекта образования);

- для регулярной гигиены рук установить 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 для открытия крышки;

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

- обеспечить нахождение персонала в служебных производственных помещениях столовой в минимальном количестве, необходимом для функционирования объекта с соблюдением дистанции между рабочими местами (не менее 1,5 метра);

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

- ограничить перемещение работников столовой во время перерыва и отдыха (выход за территорию объекта, перемещение на другие участки, не связанные с выполнением должностных обязанностей);

- определить работников, которые будут контактировать только с учащимися, преподавательским составом и персоналом объекта образования.

2. К работе не приступает персонал столовой с проявлениями острых респираторных инфекций (температура выше 37°C, кашель, насморк) и других инфекционных заболеваний.

3. 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.

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

5. Вход в столовую для работников столовой и посетителей (учащиеся, преподавательский состав, персонал объекта образования) при возможности предусматривается отдельный.

6. Заполняемость столовой осуществляется не более 30% от проектной мощности посадочных мест обеденного зала.

7. Расстановку столов, стульев проводят с учетом обеспечения расстояния между столами и между посетителями не менее 2 метров.

8. Работники столовых (продавцы, повара, официанты, кассиры и другие сотрудники, 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.

9. В столовых не проводится раздача по типу самообслуживания.

10. Обеспечивается соблюдение социальной 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.

11. 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, с последующей их дезинфекцией.

12. Не образуются очереди более 5 человек, с соблюдением расстояния между ними не менее 2 метров.

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

14. Отпуск буфетной продукции осуществляется в индивидуальной упаковке.

15. Режим работы столовой устанавливается по согласованию с администрацией школы с перерывом не менее 40 минут после окончания приема пищи (между потоками) для проведения уборки и дезинфекции обеденного зала.

2. Обеззараживание воздуха в помещениях

16. 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.

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

3. Требования к уборке помещений

18. В залах проводится ежедневная уборка с применением разрешенных дезинфицирующих средств. Все виды работ с дезинфицирующими средствами следует выполнять во влагонепроницаемых герметичных перчатках.

19. Дезинфекция объектов проводится со следующей кратностью:

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

- подносы, лента раздачи пищи, дверные ручки, кассовые аппараты, банковский терминал – каждый 3 часа;

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

Уборочный инвентарь после проведения уборки подлежит обязательной дезинфекции.

20. 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.

21. 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.

22. После обработки поверхность промывают водой и высушивают с помощью бумажных полотенец, одноразовых салфеток или ветоши. Регламент использования дезинфицирующего средства определен инструкцией по применению дезинфицирующего средства, где разъясняется необходимость или отсутствие необходимости смывать дезинфицирующее средство после его экспозиции.

23. 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.

24. На каждом объекте создается неснижаемый запас дезинфицирующих средств, исходя из расчетной потребности, ветоши, уборочного инвентаря.

25. Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом месте, недоступном для детей. Меры предосторожности при проведении дезинфекционных мероприятий и первой помощи при случайном отравлении изложены для каждого конкретного дезинфицирующего средства в инструкциях по их применению.»