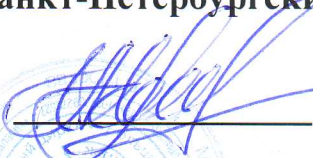



Утверждаю

Директор филиала ФКП «Росгосцирк»
«Большой Санкт-Петербургский госцирк»


_____ Ляхов И.А.
«12» _____ 03 2021 г.



СТАНДАРТ
безопасной деятельности буфетов Филиала ФКП «Росгосцирк»
«Большой Санкт-Петербургский госцирк», осуществляющих
деятельность в сфере общественного питания, в том числе санитарно-
гигиенической безопасности, в целях противодействия распространению
в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19),

Санкт-Петербург

2021 год

1. Общие положения

1.1. Настоящий Стандарт безопасной деятельности буфетов Филиала ФКП «Росгосцирк» «Большой Санкт-Петербургский госцирк», осуществляющих деятельность в сфере общественного питания, в том числе санитарно-гигиенической безопасности в целях противодействия распространению в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19) (далее – Стандарт) содержит основные требования, предъявляемые к санитарному режиму объектов общественного питания и личной гигиене работников, особенностям режимов доступа в объекты общественного питания, организации питания работников, санитарной обработке помещений, обеспечению работников средствами защиты и другие необходимые мероприятия для противодействия распространению в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

1.2. В состав организации общественного питания входят следующие подразделения: буфет 1-этаж, буфет 2-этаж Инженерная, буфет 2-этаж Фонтанка.

1.3. Общие рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) размещены на официальной странице сайта Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (далее – Роспотребнадзор) в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

2. Санитарно-гигиенические требования и порядок допуска работников

2.1. Организациям (индивидуальным предпринимателям) необходимо обеспечить принятие локальных нормативных актов, устанавливающих:

численность и перечень работников (исполнителей по гражданско-правовым договорам), непосредственно участвующих в технологических и иных процессах, которые необходимы для обеспечения функционирования организации (индивидуального предпринимателя), и не подлежащих переводу на дистанционный режим работы;

численность и перечень работников (исполнителей по гражданско-правовым договорам), подлежащих переводу на дистанционный режим работы;

численность и перечень работников (исполнителей по гражданско-правовым договорам), достигших возраста 65 лет.

2.2. Руководителям или ответственным лицам, утвержденным приказом руководителя организации (далее – ответственное лицо) необходимо организовать системную работу по информированию работников о рисках новой коронавирусной инфекции COVID-19, мерах индивидуальной профилактики, необходимости своевременного обращения за медицинской помощью при появлении первых симптомов ОРВИ.

2.3. Для работников на основании существующих документов должны быть разработаны и укреплены в нужных местах правила личной гигиены, входа и выхода из помещений, регламент уборки. Правила и меры личной гигиены, включая требования по применению одежды, обуви (санитарной или форменной), должны применяться ко всем работникам.

Руководителю (ответственному лицу) необходимо обеспечить сотрудников санитарной и или форменной одеждой, обувью и санитарными принадлежностями. Обеспечивать ежедневную смену санитарной или форменной одежды, с последующей централизованной стиркой и дезинфекцией.

2.4. Руководителю или ответственному лицу обеспечить подготовку и переподготовку работников по правилам личной гигиены и технике безопасности.

2.5. Перед началом рабочего дня Руководителям необходимо организовать ежедневный «входной фильтр» с проведением визуального осмотра, опроса

работников на предмет наличия симптомов ОРВИ и уточнением состояния здоровья лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны или субъекта Российской Федерации (опрос, анкетирование и др.).

2.6. Необходимо обеспечить ежедневный перед началом рабочей смены «входной фильтр» с проведением контроля температуры тела работников и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте с повышенной температурой тела (37,0 и более гр.С) и/или признаками респираторного заболевания.

Каждое измерение температуры тела и осмотр работников регистрировать в журнале наблюдения за состоянием здоровья работников. Проведение термометрии не менее 2-х раз в день (утром и вечером).

При измерении температуры тела контактными средствами измерения, обеспечить обязательную дезинфекцию приборов для контактного применения после каждого использования способом протирания рекомендованными для этих целей средствами.

2.7. Каждый работник организации должен оповещать о любых отклонениях в состоянии здоровья. Работник с симптомами заболевания не допускается до работы и получает уведомление о необходимости обращения в медицинское учреждение. Возобновление допуска к работе проводится только при наличии справки лечебного учреждения о выздоровлении.

2.8. Руководителю (ответственному лицу) необходимо обеспечить работников запасом одноразовых или многоразовых со сменными фильтрами масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией), перчаток (исходя из продолжительности рабочей смены и смены перчаток при нарушении целостности) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

Необходимо обеспечить выполнение работниками правил ношения лицевых масок, закрывающих верхние дыхательные пути. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

Обработка перчаток спиртосодержащим кожным антисептиком либо смена после каждого контакта с кожными покровами граждан, а также их личными вещами (одежда, документы, деньги, карты и т.п.).

Обеспечение контроля за применением работниками средств индивидуальной защиты от воздействия вредных производственных факторов.

Организация централизованного сбора использованных одноразовых масок и перчаток. Перед их размещением в контейнеры для сбора отходов герметичная упаковка в 2 полиэтиленовых пакета.

На предприятии (организации) должно быть в наличии для обработки рук сотрудников и обработки помещений (производственных, служебных, зала для посетителей) не менее чем 5-дневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), перчаток.

2.9. Работники обязаны выполнять правила производственной санитарии и личной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками – в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета.

2.10. В случае необходимости контактов с посетителем рабочие места должны быть оснащены устройствами, предохраняющими работников от прямой капельной

инфекции (индивидуальные защитные экраны и/или перегородки из прозрачных полимерных материалов).

2.11. Руководителю или ответственному лицу обеспечить организацию границ выделенной зоны на территории организации (индивидуального предпринимателя), функционирующей для выгрузки и погрузки товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования организации (индивидуального предпринимателя).

2.12. Руководителю или ответственному лицу обеспечить возможность допуска в границах ограниченной выделенной зоны на территории организации (индивидуального предпринимателя) работников иных организаций (индивидуальных предпринимателей), обеспечивающих выгрузку и погрузку товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования организации (индивидуального предпринимателя).

Ограничение доступа на объект лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования и т.д.).

2.13. Организация при входе на объект мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующих средств.

Обработку рук производить в специально предназначенных местах или на местах с применением средств индивидуальной обработки.

2.14. Для механического удаления загрязнений и микрофлоры руки моют теплой проточной водой с мылом в течение 1-2 минут, обращая внимание на околоногтевые пространства. Оптимально использовать сорта мыла с высокой пенообразующей способностью. Затем руки ополаскивать водой для удаления мыла и обработать дезинфекционными средствами (кожными антисептиками).

2.15. При использовании одноразовой технологической одежды, обуви в конце смены ее необходимо утилизировать надлежащим образом. Повторное использование одноразовой технологической одежды запрещено. После утилизации тщательно вымыть руки.

3. Санитарная обработка помещений, оборудования

3.1. Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе и включает в себя меры личной гигиены, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, приборов, стекла, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств, обладающих вирулицидной активностью в соответствии с инструкциями по их применению, включая дезинфекцию рабочих мест, оборудования, в том числе телефонов, компьютеров, множительно-копировальной техники и другой оргтехники.

3.2. Дезинфекция может проводиться собственными силами и посредством привлечения специализированных организаций.

3.3. На территории объекта общественного питания, в служебных, производственных, складских, вспомогательных, служебных, бытовых помещениях, холодильных камерах, в местах общего пользования и в зале для посетителей регулярно проводятся мероприятия по санитарной обработке и дезинфекции в соответствии с программой санитарной обработки, уделив особое внимание дезинфекции входных групп, дверных ручек, выключателей, контактных поверхностей (столов, стульев, линий раздач, прилавков для посетителей, кассовых аппаратов, считывателей банковских карт, а также столов и стульев работников, оргтехники), мест общего пользования.

Обеззараживанию подлежат все поверхности, предназначенных для пребывания людей, оборудование и инвентарь производственных, складских, вспомогательных, служебных, бытовых помещений, зала для посетителей (обеденного зала), а также рабочих мест. Обработку необходимо поверхностей проводить способом протирания ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором, или способом орошения путем распыления дезинфицирующего раствора.

3.4. Дополнительно ежедневно проводятся следующие мероприятия:

уборка с использованием хлорсодержащих дезинфекционных средств полов в зале для посетителей 2 раза в день, утром и вечером;

обработка дезинфицирующими средствами туалетов для посетителей и туалетов для персонала (пол, санитарно-техническое оборудование, вентили кранов, спуск бачков унитазов, контактные поверхности) не реже 1 раза в 2 часа;

обработка дезинфицирующими средствами оборудования в зале обслуживания посетителей (кассовые зоны и зоны раздачи, прилавки на кассовой зоне, терминалы самообслуживания, линии раздачи, контактные поверхности (буфетные, барные стойки) каждые 2-4 часа работы;

обработка дезинфицирующими средствами обеденных столов и всех предметов сервировки стола, включая меню, после каждого посетителя;

исключить размещение на обеденных столах предметов сервировки, декоративных и иных предметов, а также использование меню, материал которых не подвергается надлежащей обработке дезинфицирующими средствами;

обработка дезинфицирующими средствами производственного, оборудования каждые 2-4 часа;

обработка производственного инвентаря и посуды в соответствии с действующими санитарными правилами;

проветривание (при наличии возможности) рабочих помещений и зала обслуживания посетителей каждые 2 часа;

3.5. В служебных помещениях проводить мероприятия по дезинфекции мест общего пользования, включая обработку санузлов и всех контактных поверхностей, не реже 1 раза в 2 часа. Дезинфекция гардеробных комнат и мест приема пищи персонала проводится после окончания смены и после каждого приема пищи соответственно.

3.6. Перед началом осуществления деятельности, далее не реже 1 раза в месяц или чаще по эпидпоказаниям, обеспечить проведение дезинфекции систем вентиляции помещений, силами специализированной организации, либо с применением специального оборудования для обеззараживания воздуха, встроенного в систему общеобменной вентиляции, а также дезинфекцию всех помещений и оборудования предприятия с применением вирулицидных средств, силами специализированной организации.

3.7. Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06%, хлорамин Б в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0%), кислородоактивные (перекись водорода в концентрации не менее 3,0%), катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ), четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5%), третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05%), полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2%), спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших по площади 6

поверхностей используются изопропиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе) и другие. Содержание действующих веществ указано в инструкциях по применению. В случае, если имеется возможность, необходимо проводить контроль концентрации дезинфицирующих средств в рабочих растворах.

Для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых, указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях. Соблюдение времени экспозиции и концентрации рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату для уничтожения микроорганизмов и вирусов.

3.8. При работе с дезинфекционными средствами соблюдать меры безопасности. Все виды работ с дезинфицирующими средствами следует выполнять во влагонепроницаемых перчатках одноразовых или многократного применения. При проведении заключительной дезинфекции способом орошения используют средства индивидуальной защиты (СИЗ). Органы дыхания защищают респиратором, глаза – защитными очками или используют противоаэрозольные СИЗ органов дыхания с изолирующей лицевой частью.

3.9. Отходы производства и мусор должны собираться в специальные контейнеры с приводной крышкой с удалением из помещения не реже одного раза в смену. Раковины для мытья рук, санитарные узлы и контейнеры для мусора моют, чистят и дезинфицируют ежедневно.

3.10. Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте.

3.11. Применение в помещениях с постоянным нахождением работников бактерицидных облучателей воздуха рециркуляторного типа, разрешенных к использованию в присутствии людей.

4. Организация питания персонала

4.1. При отсутствии столовой для питания работников:

запретить прием пищи на рабочих местах, пищу принимать только в специально отведенной комнате - комнате приема пищи;

при отсутствии комнаты приема пищи, предусмотреть выделение помещения для этих целей с раковиной для мытья рук (подводкой горячей и холодной воды), обеспечив его ежедневную уборку с помощью дезинфицирующих средств.

5. Алгоритм действий в случае подозрения и выявления заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19

5.1. С целью подготовки к внештатным (экстренным) ситуациям ознакомить работников со схемой маршрутизации пациентов (от организации) с симптомами ОРВИ и внебольничной пневмонией в медицинские организации, осуществляющие медицинскую помощь в стационарных условиях, определенные для данного контингента пациентов, с назначением ответственных лиц.

5.2. При появлении подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19, у сотрудника находящегося на рабочем месте, следует направить вызов в специализированную выездную бригаду скорой медицинской помощи, содействовать направлению пациента в медицинские организации, оказывающие медицинскую помощь в стационарных условиях.

5.3. Использовать бактерицидные облучатели или другие устройства для обеззараживания воздуха и (или) поверхностей для дезинфекции воздушной среды

помещения (при наличии). В случае необходимости обеспечить проведение дезинфекции помещений силами специализированной организации.

5.4. При подтверждении у работника заражения новой коронавирусной инфекцией COVID-19 руководству (ответственному лицу) необходимо сформировать сведения о контактах работника в рамках исполнения служебных обязанностей за последние 14 дней и уведомить всех работников, входящих в данный список, о необходимости соблюдения режима самоизоляции.

5.5. В случае выявления и изолирования работника с диагнозом новой коронавирусной инфекции COVID-19 на территории предприятия проводится заключительная дезинфекция с привлечением работников специализированной организации и закрытием объекта общественного питания.

При проведении заключительной дезинфекции:

способ обработки и используемое дезинфицирующее средство, концентрацию рабочего раствора, расход на 1 кв.м определяет работник специализированной организации;

обработке подлежат: раздевалка, туалетная комната, душевые, комната для приема пищи, рабочее место работника, служебные коридоры, места общего пользования (комната для курения при необходимости), зал для посетителей, входная зона в предприятие. Дополнительные помещения и зоны обработки определяются исходя из должности и конкретного места работы заболевшего;

обработка проводится в отсутствие людей. Пищевая продукция выносится в холодильные камеры и на склады. Упаковочные материалы выносятся в места складирования;

после проведения обработки выдерживается необходимое время, после чего проводится проветривание помещений;

после заключительной дезинфекции поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами, подвергаются влажной уборке (протираются влажной чистой ветошью);

по результатам заключительной дезинфекции оформляется акт. В акте должны быть отражены следующие сведения: лицо, проводившее дезинфекцию, метод дезинфекции, наименование дезинфицирующего средства, концентрация рабочего раствора, расход на 1 кв. м, площадь обработанных помещений.

6. Информирование работников и посетителей о мерах предосторожности и профилактики

6.1. Обеспечить перевод на дистанционный режим работы работников, не задействованных напрямую в технологических процессах.

6.2. Все сотрудники объекта общественного питания должны быть ознакомлены с настоящим стандартом под роспись.

6.3. На территории служебных, производственных, складских, вспомогательных, служебных, бытовых помещениях, в местах общего пользования и в зале для посетителей устанавливаются информационные стенды, плакаты, памятки по соблюдению мер профилактики на рабочих местах, по действиям в случае появления симптомов острого респираторного заболевания. В зонах санитарных постов устанавливается визуальная инструкция по правилам обработки рук с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Оборудование умывальников для мытья рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками в местах общего пользования.

6.4. При режиме ограничений, связанном с COVID-19, организации общественного питания работают исключительно с обслуживанием на вынос без посещения помещений предприятий общественного питания.

6.5. Проведение ежедневной (ежесменной) влажной уборки служебных помещений и мест общественного пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники.

7. Оснащение помещений и обеспечение работников средствами защиты

7.1. В местах расчета с посетителем устанавливаются защитные ограничительные экраны из прозрачных полимерных материалов. Вывешиваются информационные плакаты о мерах защиты, а также о предпочтительном способе оплаты.

7.2. Работникам предприятия выдаются одноразовые перчатки и одноразовые маски в количестве, необходимом для работы в смене в предприятии с учетом правил использования данных средств защиты.

7.3. В закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устанавливаются устройства для обеззараживания воздуха.

7.4. Во всех туалетных комнатах, входе в производственные и служебные помещения для работников предприятия устанавливаются дозаторы с кожным антисептиком, вывешиваются визуальные инструкции по технике мытья и дезинфекции рук.

7.5. При выходе людей из массовой самоизоляции (переходный режим, режим стабилизации) на входе в зал для посетителей устанавливается пост для обработки рук. Пост комплектуется кожным антисептиком, бумажными салфетками или полотенцами, инструкцией по обработке рук.

8. Обеспечение соблюдения дистанции с учетом эпидемиологической ситуации

8.1. Все работы в объекте общественного питания должны проводиться согласно сменному графику работы с целью уменьшения большого скопления при входе и выходе работников. Соблюдение социального дистанцирования 1,5 м, звуковое оповещение о необходимости соблюдения социальной дистанции. Зоны выдачи заказов должны быть укомплектованы дозирующими устройствами.

8.2. В случае если технологические процессы позволяют обеспечить расстояние между работниками, рекомендуется находиться на расстоянии не менее 1,5 метров между людьми.

8.3. При режиме работы в условиях сохранения рисков распространения COVID-19, размещение столов в предприятиях общественного питания с соблюдением дистанцирования на расстоянии 1,5 м.

8.4. Противоэпидемические мероприятия:

работа всего персонала в средствах индивидуальной защиты (маски, перчатки); организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала и посетителей (курьеров);

влажная уборка производственных помещений, оборудования каждые 2-4 часа с использованием дезинфицирующих средств;

проветривание (при наличии возможности) каждые 2 часа;

применение в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха

социальная дистанция.

СОСТАВИЛ

Специалист по ОТ и ТБ

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора



Адыгезалов Э.Ш.

Нефедкин О.А.