**СТАНДАРТ**

**безопасной деятельности организаций и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность в сфере общественного питания, в том числе санитарно-гигиенической безопасности, в целях противодействия распространению   
в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19)**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящий Стандарт безопасной деятельности организаций   
и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность в сфере общественного питания (далее – хозяйствующие субъекты), 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 хозяйствующего субъекта входят следующие подразделения (перечислить при наличии).

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. Хозяйствующим субъектам необходимо обеспечить наличие локальных нормативных актов, устанавливающих Стандарт и осуществить уведомление Комитета по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга (далее – Комитет) об осуществлении (возобновлении) деятельности путем направления информации (сообщения) через личный кабинет на сайте   
Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения «Центр развития   
и поддержки предпринимательства», подведомственного Комитету.

2.2. Руководителям или ответственным лицам хозяйствующих субъектов, утвержденным приказом (далее – ответственное лицо), необходимо организовать системную работу по информированию работников по вопросам профилактики новой коронавирусной инфекции (COVID-19) и необходимости проведения профилактических прививок. Обеспечение вакцинации работников против новой коронавирусной инфекции (COVID-19) должно осуществляться в соответствии   
с требованиями постановления Главного государственного санитарного врача   
по городу Санкт-Петербургу от 12.10.2021 № 3 «О проведении в Санкт-Петербурге профилактических прививок против новой коронавирусной инфекции отдельным группам граждан по эпидемическим показаниям».

2.3. Ответственному лицу необходимо обеспечить работников специальной (санитарной, одноразовой технологической или форменной) одеждой, специальной обувью, средствами индивидуальной защиты и санитарными принадлежностями. Обеспечивать ежедневную смену санитарной, специальной или форменной одежды, с последующей централизованной стиркой и дезинфекцией.

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 санитарной, специальной или форменной одеждой, специальной обувью, средствами индивидуальной защиты обуви, должны применяться ко всем работникам.

2.4. Хозяйствующим субъектам, при осуществлении своей деятельности, рекомендуется организовать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, предусматривающие:

организацию ежедневного проведения контроля температуры тела работников (далее - термометрия) перед началом работы (рабочей смены). При выявлении лиц   
с температурой тела свыше 37,1 °С и/или с симптомами острого респираторного вирусного заболевания (далее – ОРВИ) – не допускать их к работе.

организацию мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей, в том числе с помощью установленных дозаторов, дезинфицирующих салфеток (далее – кожные антисептики) при входе в здания (сооружения), а также   
в местах организации приема пищи, общего пользования, которые определены хозяйствующим субъектом.

обеспечение наличия моющего средства для рук в туалетах и иных помещениях, в которых установлено оборудование для мытья рук;

проведение ежедневной уборки в конце рабочего дня, а также ежесменной уборки по окончании рабочей смены (в случае сменной работы) используемых служебных помещений и мест общего пользования с использованием дезинфицирующих средств вирулицидного действия (далее - дезинфицирующие средства);

проведение информирования работников и посетителей о мерах профилактики новой коронавирусной инфекции (COVID-19) и правилах гигиены с использованием общедоступных информационных материалов;

регулярно проводить мероприятия по дезинфекции, включая дезинфекцию оборудования и инвентаря, обеззараживание воздуха, обеспечение дезинфекционными средствами для обработки рук, поверхностей и инвентаря;

обеспечить возможность использования работниками средств индивидуальной защиты органов дыхания при наличии соответствующих требований, установленных нормативными правовыми актами.

2.5. Каждый работник хозяйствующего субъекта 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.

2.6. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений хозяйствующего субъекта обязаны:

оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи   
и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу хозяйствующего субъекта;

использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые   
при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов   
в работе.

2.7. Ответственному лицу организовать при входе на территорию хозяйствующего субъекта (далее – объект) место обработки рук кожными антисептиками (далее – пост), предназначенными для этих целей и обеспечить оборудование умывальников для мытья рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками в местах общественного пользования.

2.8. Обработку рук производить в специально предназначенных местах   
или на местах с применением дезинфицирующих средств.

2.9. 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 ополаскивают водой для удаления мыла и обработки кожными антисептиками.

2.10. 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, 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, 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 поверхностей необходимо проводить способом протирания ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором, или способом орошения путем распыления дезинфицирующего раствора.

3.4. Хозяйствующим субъектам сферы общественного питания, осуществляющим изготовление полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий, хлебобулочных изделий, рекомендуется:

использование режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды, столовых приборов;

преимущественное использование посудомоечных машин   
с дезинфицирующим эффектом;

проведение дезинфекции контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, оргтехники, считывателей банковских карт и др.

3.5. Дополнительно ежедневно проводятся следующие мероприятия:

уборка с использованием хлорсодержащих дезинфекционных средств полов   
в зале для посетителей;

обработка дезинфицирующими средствами туалетов для посетителей   
и туалетов для персонала (пол, санитарно-техническое оборудование, вентили кранов, спуск бачков унитазов, контактные поверхности);

обработка дезинфицирующими средствами оборудования в зале обслуживания посетителей (кассовые зоны и зоны раздачи, прилавки на кассовой зоне, терминалы самообслуживания, линии раздачи), контактных поверхностей (дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, оргтехники);

обработка дезинфицирующими средствами обеденных столов, спинок стульев 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;

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

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

3.6. В служебных помещениях проводить мероприятия по дезинфекции мест общего пользования, включая обработку санузлов и всех контактных поверхностей. Дезинфекция гардеробных комнат и мест приема пищи персонала проводится после окончания смены и после каждого приема пищи соответственно.

3.7. 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 хозяйствующего субъекта с применением вирулицидных средств, силами специализированной организации.

3.8. 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%), кислородактивные (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 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.

3.9. 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. Органы дыхания защищают респиратором, глаза – защитными очками или используют противоаэрозольные средства индивидуальной защиты органов дыхания с изолирующей лицевой частью.

3.10. 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.

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

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

**4. Организация питания посетителей и персонала**

4.1. При наличии столовой для питания работников:

обеспечить использование посуды однократного применения с последующим ее сбором, обеззараживанием и уничтожением в установленном порядке;

при использовании посуды многократного применения – ее обработку желательно проводить на специализированных моечных машинах в соответствии   
с инструкцией по ее эксплуатации с применением режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов или ручным способом   
с применением дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

4.2. 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.

4.3. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

4.4. Рекомендуется оснащение хозяйствующих субъектов современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. Механическая мойка посуды   
на специализированных моечных машинах производится в соответствии   
с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре   
не ниже 65°C в течение 90 минут.

4.5. При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий   
для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды, применяется одноразовая столовая посуда и приборы или работа организации не осуществляется.

4.6. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

4.7. Механическая мойка посуды в специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

4.8. Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

механическое удаление остатков пищи;

мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;

мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C  
и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем,  
чем в первой секции ванны;

ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами   
в соответствии с инструкциями по их применению;

ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

**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 инфекционного заболевания, в том числе COVID-19 в медицинские организации, осуществляющие медицинскую помощь в стационарных условиях, определенные   
для данного контингента пациентов, с назначением ответственных лиц.

5.2. Работник, у которого имеются подозрения на инфекционное заболевание,  
 в том числе COVID-19, с использованием имеющихся средств связи извещает ответственное лицо о своем состоянии.

5.3. При появлении подозрения на инфекционное заболевание, в том числе COVID-19, организация содействует направлению пациента в медицинские организации, оказывающие медицинскую помощь.

5.4. Использовать бактерицидные облучатели или другие устройства   
для обеззараживания воздуха и (или) поверхностей для дезинфекции воздушной среды помещения. Обеспечить проведение дезинфекции помещений силами специализированной организации.

5.5. В случае выявления и изолирования работника с диагнозом   
новой коронавирусной инфекции (COVID-19) на территории хозяйствующего субъекта проводится заключительная дезинфекция с привлечением работников специализированной организации и закрытием объекта.

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, вся посуда, инвентарь и оборудование, служебные коридоры, места общего пользования (комната для курения,   
при наличии), 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 (протирание 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. Все работники хозяйственного субъекта должны быть ознакомлены   
с настоящим Стандартом под роспись.

6.2. 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.

**7. Оснащение помещений и обеспечение работников   
средствами защиты**

7.1. Вывешиваются информационные плакаты о мерах профилактики   
COVID-19 и правилах гигиены.

7.2. В закрытых помещениях хозяйствующего субъекта с постоянным нахождением работников устанавливаются устройства для обеззараживания воздуха.

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

7.4. На входе в зал для посетителей устанавливается пост для обработки рук, который комплектуется кожным антисептиком, бумажными салфетками   
или полотенцами, инструкцией по обработке рук.

**8. Особенности работы организаций общественного питания   
в торговых центрах, торгово-развлекательных центрах (комплексах)**

8.1. Работники хозяйствующих субъектов, расположенных в торговых центрах, торгово-развлекательных центрах и комплексах соблюдают   
санитарно-гигиенические требования, требования личной гигиены и порядок допуска работников, предусмотренные настоящим Стандартом.

8.2. На территории [фуд-корт](https://ru.wiktionary.org/wiki/%D1%84%D1%83%D0%B4-%D0%BA%D0%BE%D1%80%D1%82)а (фуд-плейса) и в туалетных комнатах   
для посетителей и работников организаций устанавливаются дозаторы с кожным антисептиком, вывешиваются визуальные инструкции по технике мытья   
и дезинфекции рук.

8.3. Туалеты являются общими для всех предприятий общественного питания, размещенных в торговых центрах, торгово-развлекательных центрах (комплексах). Ответственность за содержание туалетов должна нести администрация торгового центра, торгово-развлекательного центра (комплекса).

8.4. Обеззараживание воздуха на территории фудкорта (фуд-плейса) осуществляется через систему вентиляции при наличии соответствующего оборудования, предусматривающего обеззараживание воздуха, или с помощью устройств для обеззараживания воздуха, предусматривающих возможность работы   
в присутствии людей.

При наличии конструктивной возможности проводится проветривание каждые 2 часа.

8.5. Вывешиваются информационные плакаты о мерах профилактики   
COVID-19 и правилах гигиены.

8.6. Обеспечить предоставление отдельного помещения работникам служб доставки еды (агрегаторов) для ожидания приготовления заказа. Помещение должно иметь отдельный вход/выход, позволять обеспечить разделение потоков движения посетителей фуд-корта (фуд-плейса) и работников сервисов доставки еды.

**9. Особенности работы сезонных объектов   
общественного питания**

9.1. Работники хозяйствующих субъектов в сезонных объектах (выносные столики, летние кафе, террасы) соблюдают те же санитарно-гигиенические требования, требования личной гигиены и порядок допуска работников,   
что и работники объектов хозяйствующих субъектов с отдельным залом обслуживания посетителей.

9.2. На территории сезонного объекта для посетителей и работников хозяйствующих субъектов устанавливаются дозаторы с кожным антисептиком, вывешиваются визуальные инструкции по технике дезинфекции рук.

9.3. В сезонных объектах общественного питания мероприятия   
по дезинфекции осуществляются в соответствии с разделом 3 настоящего Стандарта.

9.4. Вывешиваются информационные плакаты о мерах профилактики   
COVID-19 и правилах гигиены.

# **10. Работа транспортных средств, специализированных для организации общественного питания**

10.1. Работники хозяйствующих субъектов в сфере оказания услуг общественного питания посредствомтранспортных средств, специализированных для организации общественного питания (далее – фудтрак), соблюдают   
те же санитарно-гигиенические требования, требования личной гигиены и порядок допуска работников, что и работники объектов с отдельным залом обслуживания посетителей в соответствии с разделом 2 настоящего Стандарта.

10.2. Снаружи для посетителей и внутри для работников фудтрака устанавливаются дозаторы с кожным антисептиком, вывешиваются визуальные инструкции по технике дезинфекции рук.

10.3. В фудтраках мероприятия по дезинфекции осуществляются   
в соответствии с разделом 3 настоящего Стандарта.

10.4. При наличии посадочных мест необходимо обеспечить исполнение требований, при организации мест для приема пищи, установленных настоящим Стандартом.

10.5. Вывешиваются информационные плакаты о мерах профилактики COVID-19 и правилах гигиены.