

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Иркутской области  
«Ангарский техникум общественного питания и торговли»

**СОГЛАСОВАНО**

На заседании  
Педагогического совета  
Протокол № 24  
от «31» августа 2020г.

---

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ГАПОУ ИО АТОПТ  
С.А. Карп  
«31» августа 2020 г.



Введено в действие с «01» сентября 2020 года приказом № 72 от «31» августа 2020 г.

**Положение об организации питания студентов  
в условиях сохранения рисков распространения COVID-19”  
Государственного автономного профессионального образовательного  
учреждения Иркутской области «Ангарского техникума общественного  
питания и торговли»**

Ангарск, 2020

**Положение об организации питания студентов  
в условиях сохранения рисков распространения COVID-19”  
Государственного автономного профессионального образовательного  
учреждения Иркутской области «Ангарского техникума общественного  
питания и торговли»**

1. Настоящее Положение разработано на основании Методических рекомендации МР 3.1/2.3.6.0190-20 “Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19”
2. Организация ежедневного перед началом рабочей смены "входного фильтра" с проведением контроля температуры тела работника столовой и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и/или с признаками респираторного заболевания; уточнением состояния здоровья работника и 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.).
3. Обеспечение персонала запасом одноразовых 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, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.
4. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.
5. Обеспечение контроля за применением работниками средств индивидуальной защиты от воздействия вредных производственных факторов.
6. Организация централизованного сбора использованных одноразовых масок. Перед их размещением в контейнеры для сбора отходов герметичная упаковка в 2 полиэтиленовых пакета.
7. Организация при входе в столовую мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов).
8. Ограничение доступа в производственные цеха лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работников, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования и т.д.).
9. Размещение столов в предприятиях общественного питания с соблюдением дистанцирования на расстоянии 1,5 м.
10. Оборудование умывальников для мытья рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками в местах общественного пользования.
11. Подсобной рабочей по столовой осуществлять проведение ежедневной (ежесменной) влажной уборки служебных помещений и мест общественного пользования (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, оргтехники.
12. Дежурным мастерам п/о по столовой осуществлять проведение ежедневной (ежесменной) влажной уборки обеденного зала с применением дезинфицирующих средств

вирулицидного действия. Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2-4 часа поверхностей столов, спинок стульев.

12. Применение для проведения дезинфекции дезинфицирующих средств, зарегистрированных в установленном порядке и разрешенных к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.
13. Обеспечение не менее пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые маски), перчаток.
14. Применение в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха.
15. Проветривание (при возможности) рабочих помещений каждые 2 часа.
16. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.
17. Оснащение столовой 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 максимальных температурных режимах.
18. 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.
19. При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты.