



КФКис
№ 318-р/21
от 24.05.2021



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ
РАСПОРЯЖЕНИЕ

окуд 0285151

24.05.2021

№ 318-р

**Об утверждении Регламента
по обеспечению санитарно-
эпидемиологического благополучия
в период подготовки и проведения
физкультурных мероприятий
и спортивных мероприятий
в рамках XXIV Петербургского
международного экономического форума**

В соответствии с пунктом 15-8 постановления Правительства Санкт-Петербурга от 13.03.2020 № 121 «О мерах по противодействию распространению в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»:

1. Утвердить Регламент по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия в период подготовки и проведения физкультурных мероприятий и спортивных мероприятий в рамках XXIV Петербургского международного экономического форума согласно приложению.

2. Отделу по информационно-аналитическому обеспечению развития отрасли и внешним связям Комитета по физической культуре и спорту (далее - Комитет) обеспечить размещение настоящего распоряжения на официальном сайте Комитета в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

3. Контроль за выполнением распоряжения возложить на заместителя председателя Комитета Хорта А.А.

Председатель Комитета

А.И.Шантырь

РЕГЛАМЕНТ

по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия в период подготовки и проведения физкультурных мероприятий и спортивных мероприятий в рамках XXIV Петербургского международного экономического форума

1. Общие положения

1.1. Настоящий Регламент по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия в период подготовки и проведения физкультурных мероприятий и спортивных мероприятий в рамках XXIV Петербургского международного экономического форума (далее – Регламент) устанавливает комплекс основных организационных, профилактических, санитарно-противоэпидемических мероприятий, проведение которых направлено на предупреждение возникновения и распространения случаев массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний, в том числе новой коронавирусной инфекции (COVID-19), в период подготовки и проведения физкультурных мероприятий и спортивных мероприятий (далее – Мероприятие) в рамках XXIV Петербургского международного экономического форума (далее – ПМЭФ).

Организация, являющаяся организатором мероприятия (далее - Организация), при подготовке к проведению и организации мероприятия обеспечивает соблюдение требований Регламента, а также требований Федерального закона от 04.12.2007 № 329-ФЗ «О физической культуре и спорте в Российской Федерации».

1.2. Регламент является обязательным для исполнения всеми работниками, партнерами Организации, занятыми при проведении Мероприятия, исполнителями (поставщиками, подрядчиками) по гражданско-правовым договорам и участниками Мероприятия.

Участниками Мероприятия являются - спортсмены, тренеры, судейский персонал, административно-технический персонал, медицинские работники, зрители, приглашенные гости - участники ПМЭФ, а также иные лица, занятые в подготовке и проведении Мероприятия.

1.3. 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».

1.4. При организации деятельности по подготовке и проведению Мероприятия следует обеспечить исполнение законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, в том числе в сфере профилактики распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), техническом регулировании, выполнении соответствующих методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, а также Стандарта безопасной деятельности организаций физкультурно-спортивной направленности Санкт-Петербурга, осуществляющих деятельность в сфере физической культуры и спорта, в том числе санитарно-гигиенической безопасности, в целях противодействия распространению в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19), опубликованного по ссылке: http://kfis.gov.spb.ru/media/uploads/userfiles/2020/10/19_852221628.pdf.

1.5. В случае, если план регламент (положение) Мероприятия предусматривает проведение в рамках физкультурного мероприятия или спортивного мероприятия

культурных мероприятий (концерты, выставки и иные развлекательные мероприятия) Организации следует обеспечить исполнение законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, в том числе в сфере профилактики распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), техническом регулировании, выполнении соответствующих методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, а также Стандартов безопасной организации труда работников и безопасного доступа посетителей в здания, строения, сооружения (помещения в них) в организациях культуры, направленных на проведение профилактических мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) на территории Санкт-Петербурга, опубликованных по ссылке: www.cripp.ru/info/koronavirus.

1.6. Настоящий Регламент будет реализован в период ПМЭФ в соответствии с постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 13.03.2020 № 121 «О мерах по противодействию распространению в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

1.7. Порядок проведения Мероприятия включает организацию физкультурного (спортивного) мероприятия и организацию питания участников Мероприятия в соответствии с требованиями настоящего Регламента.

2. Организационные мероприятия

2.1. Организация должна обеспечить обобщение следующей информации:

- о вакцинации работников в рамках действующего национального календаря прививок, в том числе против новой коронавирусной инфекции (COVID-19);

- о результатах обследования работников на новую коронавирусную инфекцию (COVID-19) методом ПЦР-тестирования, проведенных не позднее чем за 7 суток и 1 сутки до проведения Мероприятия с участием гостей ПМЭФ;

- о вакцинации участников Мероприятия (спортсменов);

- о результатах обследования спортсменов и персонала на новую коронавирусную инфекцию (COVID-19) методом ПЦР-тестирования, проведенных не ранее чем за 72 часа до начала мероприятия, но не позднее чем за сутки до мероприятия;

- о наличии у работников Организации, работников, обеспечивающих питание участников, а также лиц, осуществляющих перевозку участников (спортсменов, персонала), охрану территории Мероприятия, уборку территории Мероприятия, а также волонтеров, сведений о вакцинации в соответствии с национальным календарём профилактических прививок и прививок по эпидемиологическим показаниям, включая вакцинацию против новой коронавирусной инфекции (COVID-19), или результатов серологического обследования на наличие антител иммуноглобулина класса G не позднее чем за месяц до проведения Мероприятия;

- сведения о постинфекционном/поствакцинальном иммунитете к новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

2.2. Организация обеспечивает:

2.2.1. Профилактическую дезинфекцию на системной основе, которая включает в себя меры личной гигиены, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию территории Мероприятия - производственных помещений, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений и поверхностей временных сооружений с использованием дезинфицирующих средств, обладающих вирулицидным действием. Мебель и контактные поверхности (кресла, стулья, дверные ручки, стойки, оборудование санузлов и умывальников, конструкции

навесов, пол, стены, и др.) обрабатываются в соответствии с требованиями настоящего Регламента.

Территорией Мероприятия может являться:

спортивный объект;

место, специально подготовленное для проведения Мероприятия.

- 2.2.2. Дезинфекция может проводиться собственными силами и посредством привлечения специализированных организаций. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов.
- 2.2.3. Размещение перед входами в помещения резиновых коврик или коврик из пористого материала, смоченных дезинфицирующими средствами, обладающими вирулицидным действием. Очистка самих приспособлений должна проводиться по мере необходимости, но не реже 1 раза в день.
- 2.2.4. Обработку поверхностей способом протирания ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором, обладающим вирулицидным действием или способом орошения путем распыления дезинфицирующего раствора, обладающего вирулицидным действием.
- 2.2.5. После экспозиции смывание дезинфицирующего раствора чистой водой, протирание сухой ветошью с последующим проветриванием до исчезновения запаха дезинфектанта.
- 2.2.6. Обработку воздуха в присутствии работников и участников при возможности с использованием технологий и оборудования, разрешенных к применению в установленном порядке, на основе использования ультрафиолетового излучения (рециркуляторов), различных видов фильтров (в том числе электрофильтров) в соответствии с действующими методическими документами, а также с использованием бактерицидных облучателей и (или) других устройств для обеззараживания воздуха и (или) поверхностей.
- 2.2.7. Выполнение всех видов работ с дезинфицирующими средствами, обладающими вирулицидным действием 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.
- 2.2.8. Соблюдение времени экспозиции и концентрации рабочего раствора дезинфицирующего средства, обладающего вирулицидным действием в соответствии с инструкцией для уничтожения микроорганизмов. При необходимости, после обработки поверхность промывают водой и высушивают с помощью бумажных полотенец.
- 2.2.9. Сбор отходов производства и мусора 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.
- 2.2.10. Хранение дезинфицирующих средств, обладающих вирулицидным действием в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном вентилируемом, прохладном, сухом и затемненном месте, недоступном для детей.
- 2.2.11. Обработку всей входящей корреспонденции подходящими для этого дезинфицирующими средствами, обладающими вирулицидным действием.
- 2.2.12. Постоянное наличие в Организации семидневного запаса средств индивидуальной защиты и кожных антисептиков, сбора использованных респираторов, одноразовых масок и перчаток в специальные промаркированные контейнеры с двойными полиэтиленовыми пакетами с последующей их утилизацией в конце рабочего дня в контейнеры для твердых бытовых отходов.

2.2.13. Организацию при входе на площадку, в производственные помещения, в помещениях для приема пищи, санузлах, иных помещениях с массовым или интенсивным пребыванием работников или участников места обработки рук кожными антисептиками (с содержанием этилового спирта не менее 70% по массе, изопропилового не менее 60% по массе), в том числе с помощью установленных дозаторов или санитайзеров.

2.2.14. Нанесение на поверхность пола при входе на площадку, в производственные помещения, в помещениях для приема пищи разметки с обозначением минимальной допустимой социальной дистанции 1,5 метра.

2.2.15. Проведение за сутки до даты начала Мероприятия с участием гостей ПМЭФ генеральной уборки помещений с последующей заключительной дезинфекцией.

Генеральную уборку и последующую профилактическую дезинфекцию необходимо проводить согласно действующим методическим документам (инструкциям).

Для проведения дезинфекции применяются дезинфицирующие средства, обладающие вирулицидным действием, зарегистрированные в установленном порядке (строго в соответствии с инструкцией по применению по режиму против вирусных инфекций):

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 поверхностноактивные 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 дезинфицирующих средств для обработки небольших поверхностей – изопропиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 75% по массе).

2.2.16. Постоянное наличие в Организации семидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств. В случае, если имеется возможность, проводится контроль концентрации дезинфицирующих средств в рабочих растворах.

2.2.17. Проведение влажной уборки в период проведения Мероприятия с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия в соответствии с пунктом 2.3.15 настоящего Регламента со следующей регулярностью:

общая уборка всех помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел) — ежедневно до открытия и после закрытия для посещения работниками и участниками Мероприятия. В день мероприятия – каждые два часа;

влажная уборка служебных помещений и мест общего пользования (комнаты отдыха работников Организации, санузлы и т.д.) - ежедневно (ежесменно) каждые 2 часа с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия.

2.2.18. По возможности в помещениях с постоянным пребыванием участников или работников Организации проветривание не реже, чем каждые 2 часа (не менее 5 минут), а в помещениях, где невозможно провести проветривание помещений - проведение регулярного обеззараживания воздуха путем использования УФ-бактерицидных излучателей закрытого типа, разрешенных для применения в присутствии людей, в соответствии с паспортом на соответствующее оборудование.

Рекомендуется оставлять двери в помещениях с групповым или интенсивным пребыванием работников Организации или участников (аудитории, спортивные залы и др.) в рабочее время в открытом состоянии для обеспечения проветривания и минимизации контактов с дверными ручками.

2.2.19. Возможность получения участниками средств индивидуальной защиты органов дыхания (масок, респираторов).

2.2.20. Размещение мест для переодевания друг от друга на расстоянии 1,5 метра, а также наличие в местах для переодевания кожных антисептиков, запаса перчаток и масок.

2.2.21. Организацию очередности и перерывов в проведении тренировок таким образом, чтобы обеспечить возможность работникам Организации или клининговым службам проводить в интервалах регулярную дезинфекцию «контактного» оборудования, а между тренировками влажную уборку спортивного зала с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия, а также обеззараживание воздуха и проветривание помещений.

3. Санитарно-гигиенические требования организации труда работников, задействованных в проведении Мероприятия

3.1. Организация обеспечивает:

3.1.1. Организацию перед началом рабочего дня ежедневного «входного фильтра» с проведением бесконтактной термометрии работников, визуального осмотра, опроса с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте с повышенной температурой тела выше 37°C. С и признаками инфекционного заболевания.

Работник оповещает непосредственного руководителя о любых отклонениях в состоянии своего здоровья. Работник с признаками 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.

Регистрацию каждого измерения температуры тела, осмотр и опрос работников в журнале наблюдения за состоянием здоровья работников. Проведение термометрии перед началом и после окончания рабочей смены.

Информирование всех работников, о том, что при появлении первых признаков респираторных заболеваний (кашель, насморк, слабость) и (или) при повышении температуры тела выше 37°C, работнику необходимо оставаться дома, незамедлительно обратиться за получением медицинской помощи и поставить в известность об этом непосредственного руководителя.

3.1.2. Всех работников запасом одноразовых или многоразовых со сменными фильтрами масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 2 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией), перчаток (исходя из продолжительности рабочей смены и смены перчаток при нарушении целостности) для использования их при работе с участниками, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

Выполнение работниками правил ношения лицевых масок, закрывающих верхние дыхательные пути, правил личной гигиены, регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками - в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

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

3.1.3. Контроль за применением работниками средств индивидуальной защиты.

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

3.1.5. Оборудование при входе на территорию Мероприятия постов для обработки рук кожными антисептиками, в том числе с помощью установленных дозаторов.

3.1.6. Работники, возвращающиеся из-за рубежа (отпуск, соревнования и т.д.), руководствуются требованиями постановлений Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.03.2020 № 7, от 30.03.2020 № 9 и от 21.12.2020 № 43.

3.1.7. Установление, исходя из необходимости функционирования Организации, графиков времени прибытия работников на территорию Мероприятия, а также их убытия таким образом, чтобы не допускать скопления работников при входе и выходе. Организацию доставки и вывоза грузов таким образом, чтобы минимизировать контакты между работниками Организации и посторонними лицами (водители, экспедиторы, грузчики и др.).

Определение границы выделенной зоны на территории Мероприятия, предназначенной для выгрузки и погрузки товаров, сырья, инвентаря и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования Организации, проведения Мероприятия.

3.1.8. Организацию тренировочного процесса таким образом, чтобы одновременно в спортивном зале находилось минимальное количество людей.

3.1.9. Осуществление работниками Организации обработки рук дезинфицирующими средствами перед началом и после окончания подготовки к Мероприятию.

3.1.10. Допуск, на территорию организации, с учетом требований настоящего Регламента и границах выделенной зоны, работников иных организаций (индивидуальных предпринимателей), обеспечивающих выполнение работ, выгрузку и погрузку товаров, сырья, инвентаря и материалов, необходимых для обеспечения функционирования организации, с обязательной фиксацией данных этих работников и выполнением контроля с бесконтактным измерением температуры тела.

4. Алгоритм действий в случае подозрения и выявления заболевания коронавирусной инфекцией (COVID-19)

4.1. С целью подготовки к внештатным (экстренным) ситуациям. Организация ознакомливает работников со схемой маршрутизации пациентов (от места проведения Мероприятия) с признаками инфекционного заболевания в медицинские организации, осуществляющие медицинскую помощь в стационарных условиях, определенные для данного контингента пациентов, с назначением ответственных лиц.

4.2. Работник, у которого имеются подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией (COVID-19), с использованием имеющихся средств связи, извещает ответственное лицо о своем состоянии.

4.3. При появлении подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией (COVID-19), Организация направляет вызов в специализированную выездную бригаду скорой медицинской помощи, содействует направлению пациента в медицинские организации, оказывающие медицинскую помощь в стационарных условиях.

4.4. При подтверждении у работника заражения новой коронавирусной инфекцией (COVID-19) руководству Организации 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, обеспечить проведение заключительной дезинфекции силами специализированной организации, а также незамедлительно проинформировать Управление Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу.

4.5. На территории Мероприятия предусматривается медицинский пункт и дежурство бригады скорой помощи. Противозидемические мероприятия проводятся по предписаниям Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу.

5. Требования при осуществлении доступа участников Мероприятия

5.1. Организация обеспечивает:

5.1.1. Контроль количества зрителей, в том числе гостей и участников ПМЭФ-2021, исходя из площади территории Мероприятия с целью обеспечения возможности соблюдения социальной дистанции.

5.1.2. Вход на территорию Мероприятия осуществляется по пригласительному билету в электронном виде. Проверка билета осуществляется бесконтактным способом. На мероприятии не предусмотрена раздача печатной продукции.

Вход участников осуществляется только после контроля температуры тела с помощью тепловизора или бесконтактного термометра и визуального осмотра.

5.1.3. Соблюдение участниками в случае ожидания при входе минимальной допустимой социальной дистанции 1,5 метра в соответствии с разметкой.

5.1.4. Исключение допуска на территорию Мероприятия/Организации участников с температурой тела выше 37°C и (или) имеющие визуальные признаки респираторных заболеваний (кашель, насморк, слабость).

5.1.5. Информирование участников, в том числе путем размещения на информационных стендах при входе на территорию Мероприятия, а также координатором Мероприятия о правилах личной гигиены и необходимости ее соблюдения участниками в течение всего пребывания на территории проведения Мероприятия, о недопустимости посещения Мероприятия без средств индивидуальной защиты; о необходимости соблюдения социальной дистанции 1,5 метра между участниками, в том числе в случае ожидания при входе в соответствии с произведенной разметкой.

Работники Организации осуществляют контроль за соблюдением правил личной и общественной гигиены и социального дистанцирования. Лица, нарушающие указанные правила личной и общественной гигиены, на территорию Мероприятия не допускаются.

5.1.6. Организацию маршрутизации, исключая встречные потоки, а также обеспечивающую отдельные входы и выходы на территорию Мероприятия.

5.1.7. Обеспечение участников средствами индивидуальной защиты, антисептическими средствами для рук/дезинфицирующими салфетками.

6. Мероприятия, необходимые для обеспечения санитарно-гигиенической безопасности непосредственно при проведении Мероприятия

6.1. При проведении Мероприятия контактные поверхности предварительно обеззараживаются дезинфицирующими средствами. Проводится дезинфекция площадки Мероприятия с использованием рекомендованных дезинфицирующих средств вирулицидного действия.

6.2. У входных рамок размещаются оборудованные посты для обработки рук кожными антисептиками, в том числе с помощью установленных дозаторов стойки с санитайзером. Всем входящим в зону проведения Мероприятия проводится бесконтактное измерение температуры тела.

6.3. Боковой интервал между входными рамками составляет не менее 1,5 метра друг от друга. Наносится разметка в коридорах безопасности на подходе к рамкам в — 1,5 метра для безопасности ожидающих на входе. На входной зоне потоки участников разделяются, дистанция в 1,5 метра контролируется Организацией.

6.4. При проведении Мероприятия на открытом воздухе при наличии трибун - сидячие места и контактные поверхности обрабатываются в соответствии с пунктом 2.2.15 настоящего Регламента.

6.5. Допуск участника Мероприятия к месту проведения обеспечивается при условии нахождения его в медицинской маске (при отсутствии таковой, маска выдается Организацией). При явных признаках вирусного заболевания участник не допускается к месту проведения Мероприятия.

6.6. Ответственным лицом обеспечивается контроль за применениями всеми работниками средств индивидуальной защиты, правильным ношением 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.).

6.7. В случае необходимости оказания срочной квалифицированной медицинской помощи работнику или участнику на весь период проведения Мероприятия Организацией обеспечивается дежурство двух бригад скорой медицинской помощи непосредственно на территории Мероприятия.

7. Организация питания

7.1. При организации деятельности по предоставлению услуг общественного питания оператором общественного питания (далее – предприятие):

7.1.2. Исполняется законодательство о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, в том числе в сфере профилактики распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), техническом регулировании, выполнении соответствующих методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, а также Стандарта безопасной деятельности предприятия.

7.1.3. Устанавливается перечень поставщиков пищевых продуктов и упаковочных материалов, контактирующих с пищевой продукцией, с указанием наименований юридических лиц, ИНН, фактических адресов осуществления деятельности поставщиков и товарных групп, предусмотренных к поставкам.

7.1.4. Устанавливается перечень поставщиков, моющих и дезинфицирующих, в том числе антисептических средств, предусмотренных к применению в период проведения Мероприятия, с указанием наименований юридических лиц, ИНН, фактических адресов осуществления деятельности и полного поименованного перечня таких средств, предусмотренных к поставкам, сведения о свидетельстве о государственной регистрации.

7.1.5. Проверяется документация, подтверждающую разработку, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points - система анализа рисков и определение критических контрольных точек) (далее – ХАССП).

7.1.6. Разрабатывается и прилагается к регламенту план-схема производственных, складских и вспомогательно-бытовых помещений предприятия общественного питания, предусмотренных для обеспечения питанием на территории Мероприятия, с указанием на схеме основного производственного оборудования, назначения помещений и обозначением поточности технологических процессов;

7.1.7. Разрабатывается программа производственного контроля, предусматривающая проведение лабораторных исследований выпускаемой продукции и организацию контроля суточных проб.

7.1.8. Устанавливается ассортиментный перечень (меню), предполагаемой к реализации продукции.

7.1.9. Проверяется технологическая документация на продукцию, согласно утвержденному ассортиментному перечню (ТТК, ТК, ТИ, ТУ).

7.1.10. Формируется список персонала, привлекаемого для обеспечения питанием на территории Мероприятия, с указанием для каждого сотрудника Ф.И.О., должности, постоянного места работы, адреса постоянного места проживания, адреса места проживания на период проведения Мероприятия, даты приема на работу на предприятие и результатов медицинских обследований и профилактической вакцинации.

7.1.11. Обеспечивается получение сведений:

о проведенных предварительных и периодических медицинских осмотрах работников, занятых на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, а также работников, занятых на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией;

о вакцинации работников, занятых в производстве, хранении, реализации пищевой продукции в рамках действующего национального календаря профилактических прививок, в том числе против новой коронавирусной инфекции (COVID-19), вирусного гепатита А и дизентерии Зонне;

о результатах обследования работников на новую коронавирусную инфекцию (COVID-19) методом ПЦР-тестирования, проведенных не позднее чем за 7 суток до начала мероприятия, и далее каждые 72 часа;

о результатах однократного обследования работников, непосредственно связанных с организацией питания, на наличие возбудителей кишечных инфекций (бактериологическое), в том числе вирусной этиологии на рота-, норо-, астровирусы (вирусологическое), на носительство патогенного стафилококка - не ранее чем за 7 суток до начала мероприятия;

о постинфекционном/поствакцинальном иммунитете к новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

7.1.12. Обеспечивается централизованное проживание работников, прибывающих из других субъектов Российской Федерации, в единых местах размещения на территории Санкт-Петербурга.

7.1.13. При организации питания обеспечивается наличие:

документации, подтверждающую разработку, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП;

документации на продукцию, подтверждающей ее качество и безопасность, в соответствии со статьей 21 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», и обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции: декларации о соответствии, ветеринарно-сопроводительные документы, товарно-транспортные накладные;

документации, подтверждающей организацию и выполнение процессов, связанных со сбором и вывозом отходов, проведением мероприятий по дератизации и дезинсекции помещений, осуществлением централизованной стирки белья и спецодежды;

документации на используемые в работе моющие и дезинфицирующие средства для обработки отдельных групп пищевой продукции, мытья кухонной и столовой посуды, инвентаря и оборудования, для обработки рук персонала, с обязательным наличием инструкций по применению средств;

паспортов на используемое технологическое оборудование.

8. Меры профилактики в отношении работников предприятия

- 8.1. Предприятием организуется системная работа по информированию работников предприятия о рисках новой коронавирусной инфекции (COVID-19), мерах индивидуальной профилактики, необходимости своевременного обращения за медицинской помощью при появлении первых симптомов инфекционных заболеваний. Назначение ответственного лица, контролирующего состояние здоровья работников (далее – ответственное лицо).
- 8.2. Для работников предприятия разрабатываются и укрепляются 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 предприятия, в том числе оказывающих услуги (выполняющим работы) по гражданско-правовым договорам.
- 8.3. Все работники предприятия обеспечиваются санитарной и (или) форменной одеждой, обувью и санитарными принадлежностями; ежедневную смену санитарной или форменной одежды, с последующей централизованной стиркой.
- 8.4. Ответственным лицом обеспечивается подготовка и переподготовка работников по правилам личной гигиены и технике безопасности.
- 8.5. Перед началом рабочего дня работники предприятия проходят ежедневный «входной фильтр» с проведением визуального осмотра, опроса работников на предмет наличия симптомов инфекционных заболеваний 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.
- 8.6. Перед началом рабочего дня предприятию необходимо организовать ежедневный «входной фильтр» с проведением бесконтактной термометрии работников, визуального осмотра, опроса с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте с повышенной температурой тела выше 37°C и признаками инфекционного заболевания. Каждое измерение температуры тела, осмотр и опрос работников предприятия регистрировать в журнале наблюдения за состоянием здоровья работников предприятия. Проведение термометрии осуществляется перед началом и после окончания рабочей смены.
- 8.7. Работник предприятия оповещает непосредственного руководителя о любых отклонениях в состоянии своего здоровья. Работник с признаками заболевания не допускается до работы и получает уведомление о необходимости обращения в медицинское учреждение. Возобновление допуска к работе проводится только при наличии справки медицинской организации о выздоровлении.
- 8.8. Работники предприятия обеспечиваются запасом одноразовых или многоразовых со сменными фильтрами масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 2 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией), перчаток (исходя из продолжительности рабочей смены и смены перчаток при нарушении целостности) для использования их при работе с участниками, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.
- 8.9. Ответственным лицом обеспечивается и контролируется выполнение работниками предприятия правил ношения 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.).

8.10. Рабочие места в местах контакта с участниками и на линиях раздачи должны быть оснащены устройствами, предохраняющими от прямой капельной инфекции (индивидуальные защитные экраны и/или перегородки из прозрачных полимерных материалов).

8.11. Строго ограничивается доступ в зону работы предприятия лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования и т.д.).

8.12. При входе на территорию предприятия устанавливаются посты для обработки рук кожными антисептиками, в том числе с помощью установленных дозаторов. Оборудование умывальников для мытья рук с мылом и дозаторами.

8.13. При использовании одноразовой технологической одежды, обуви в конце смены ее необходимо утилизировать надлежащим образом. Повторное использование одноразовой технологической одежды запрещено.

8.14. При организации поставок продукции, все документы, подтверждающие качество и безопасность пищевой продукции (накладные, декларации о соответствии и т.п.), предоставляются поставщиком на предприятие в упакованном в водонепроницаемую обложку виде (файлы, папки и т.п.). При передаче документов упаковка обрабатывается получателем продуктов с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

8.15. Прием-передача любых документов, в том числе на продукты и сырьё, а также поступление продуктов и сырья, прием и возврат тары осуществляется с использованием каждой стороной средств индивидуальной защиты (маски и перчатки).

8.16. Водитель и (или) экспедитор поставщика кроме маски и перчаток должен быть обеспечен дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами вирулицидного действия.

9. Санитарная обработка помещений, оборудования для организации питания

9.1. Профилактическая дезинфекция помещений, предназначенных для приготовления пищи и организации питания, проводится на системной основе и включает в себя меры личной гигиены, частое мытьё 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.

9.2. Дезинфекция может проводиться собственными силами предприятия и/или посредством привлечения специализированных организаций.

9.3. На территории работы предприятия, в служебных, производственных, складских, вспомогательных, служебных, бытовых помещениях, холодильных камерах, в местах общего пользования и в зале для участников регулярно проводятся мероприятия по санитарной обработке и дезинфекции, особое внимание уделяется дезинфекции входных групп, дверных ручек, выключателей, контактных поверхностей (столов, стульев, линий раздач, торговых прилавков, кассовых аппаратов, считывателей банковских карт, а также столов и стульев работников, оргтехники), мест общего пользования.

9.4. Производственное оборудование дезинфицируется каждые 2-4 часа.

9.5. Производственный инвентарь и посуда обрабатывается в соответствии с действующими санитарными правилами.

9.6. Исключается размещение на обеденных столах предметов сервировки, декоративных и иных предметов, материал которых не подвергается надлежащей обработке дезинфицирующими средствами.

9.7. Перед началом осуществления деятельности, обеспечивается дезинфекция всех помещений и оборудования, используемых предприятием, с применением вирулицидных средств.

9.8. Для 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.

9.9. При работе с дезинфицирующими средствами строго соблюдаются меры безопасности. Все виды работ с дезинфицирующими средствами выполняются во влагонепроницаемых перчатках одноразовых или многократного применения.

9.10. Хранение и применение дезинфицирующих средств обеспечивается в соответствии с установленными требованиями, в том числе в условиях, исключающих контакт с пищевой продукцией и контактирующими с ней материалами, в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте.

9.11. Отходы производства и мусор собираются 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 и отходов еды моют, чистят и дезинфицируют ежедневно.

9.12. В помещениях с постоянным нахождением работников применяются бактерицидные облучатели воздуха рециркуляторного типа, разрешенные к использованию в присутствии людей, по режимам, установленным паспортом оборудования.

10. Меры профилактики при организации питания участников на территории проведения Мероприятия

10.1. Организация работы предприятий на территории Мероприятия в форме самообслуживания по типу «шведский стол» не допускается.

10.2. Питание на Мероприятии может быть предусмотрено в форме полного обслуживания потребителей официантами, либо в форме частичного самообслуживания с линией раздачи с соблюдением дистанции 1,5 метра, с соблюдением нанесенной сигнальной разметки.

10.3. Рабочие места работников предприятия на линиях раздачи должны быть оснащены защитными экранами или использоваться индивидуальные экраны для работников.

10.4. Перед входом в зону гостеприимства размещаются наглядные инструкции по использованию средств индивидуальной защиты.

10.5. В зонах санитарных постов устанавливается визуальная инструкция по правилам обработки рук с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

10.6. Организация питания обеспечивается на открытом воздухе. Закрытые конструкции не используются.

10.6.1. На территории Мероприятия наносятся разграничительные линии для соблюдения дистанции в местах возможного скопления людей.

10.6.2. Исключается возможность присма пищи участниками вне предназначенных для этих цели мест.

10.6.3. Размещение столов осуществляется с соблюдением дистанции на расстоянии не менее 1,5 м.

10.6.4. В зоне гостеприимства при проведении Мероприятия допускается реализация пищевой продукции в мелкофасованной промышленной упаковке, чая, кофе, воды. Применяется исключительно одноразовая посуда и приборы.

- 10.6.5. Перед началом предоставления услуг по организации питания необходимо обеспечить запас одноразовой посуды и приборов.
- 10.6.6. На входе в зону гостеприимства устанавливается пост для обработки рук. Пост комплектуется кожным антисептиком, бумажными салфетками или полотенцами, инструкцией по обработке рук на русском и английском языках.
- 10.7. Изготовление блюд, кулинарных изделий при организации питания на Мероприятии не предусмотрено.
- 10.8. Реализация любых товаров или услуг, предусматривающих расчет денежными средствами на Мероприятии, не осуществляется.
- 10.9. Прием заказов осуществляется при условии использовании участниками средств индивидуальной защиты органов дыхания.
- 10.10. Неиспользование участниками средств индивидуальной защиты органов дыхания допускается только во время приема пищи и напитков.
- 10.11. В местах предоставления услуг общественного питания осуществляется реализация упакованной готовой продукции промышленного изготовления, при наличии установленной маркировки и документов, подтверждающих качество и безопасность реализуемой продукции.
- 10.12. Перед началом предоставления услуг по организации питания необходимо обеспечить запас одноразовой посуды и приборов.
- 10.13. Сбор использованной одноразовой посуды производится в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты.

11. Организация питания работников

- 11.1. Организация питания работников Организации, работников предприятия на Мероприятии не предусмотрена.