

ПРОТОКОЛ ПРОВЕДЕННЯ ПРОТИЕПІДЕМІЧНИХ ЗАХОДІВ ПІД ЧАС ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНСЬКОГО КАТОЛИЦЬКОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Для кращого виконання місії Університету, збереження та розвитку нашої спільноти, підтримки економічного стану працівників, нам важливо зробити спробу вийти на кампус за відповідних умов епідемічної ситуації та спробувати адаптуватись до нових реалій роботи. За таких умов важливо забезпечити комфортне і безпечне перебування на кампусах, а тому можемо рухатися лише малими кроками і дуже гнучко реагувати на зміну ситуації. При цьому ми збираємося керуватися такими пріоритетами:

- *Безпека здоров'я студентів, викладачів та працівників УКУ*
- *Збереження спільноти*
- *Дотримання вимог та протоколів поведінки на території та в приміщеннях УКУ*
- *Законність наших дій та рішень*

Відновлення роботи наших Трапезних можливе виключно за умови неухильного дотримання положень Постанови Міністерства охорони здоров'я України №32 від 02.06.2020 р. та Протоколу міської комісії з питань техногенно-екологічної безпеки і надзвичайних ситуацій №44 від 07.07.2020 р., а також Протоколу проведення протиепідемічних заходів під час організації роботи закладів харчування в Українському католицькому університеті.

ПРАВИЛА ВІДНОВЛЕННЯ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ

- Вводиться тимчасова повна заборона обслуговування зовнішніх відвідувачів в приміщеннях Трапезних та кафе (у закладах харчування обслуговують виключно студентів та працівників УКУ за пред'явленням картки на знижку, студентського квитка, у разі проведення короткострокових програм – іншого затвердженого керівництвом УКУ ідентифікатора).
- Рекомендовано популяризувати видачу страв «на виніс» для зменшення навантаження на зали.
- При видачі страв «на виніс» забезпечити екологічність використовуваної тари, наявність смітників для роздільного збору відходів на прилеглий території та вчасний відбір сміття для уникнення забруднення території.
- Перед початком відновлення робочого процесу забезпечити проведення ІФА тестування всіх працівників Операторів закладів харчування.
- Забезпечення проведення щоденного температурного скринінгу для працівників Трапезних та відвідувачів.
- Роботу Трапезних слід організувати таким чином, щоб уникати скупчення людей, а студенти різних курсів та працівників могли харчуватися в різний час. Для цього потрібно прописати відповідні рекомендації та повідомити про них працівників та студентів.
- Інші вимоги відповідно до зазначених вище постанов та протоколів.

ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОСТОРУ

- В проходах між столами має бути забезпечена відстань щонайменше 1,7 м. Обідні столи та стільці розташовані у відповідності до схем, що містяться у додатку до даного протоколу.
- К-сть осіб у кафетерії Центру Шептицького обмежується до 2-х осіб за одним столом.
- Обслуговування у кафетерії багатофункційного корпусу здійснюється лише за столиками надворі або «на виніс». Приміщення кафетерію може використовуватися як додаткова зала Трапезної.
- Забезпечення перебування в приміщенні не більше допустимої кількості осіб (з розрахунку 1 особа на 3,5 м.кв. загальної площі приміщення). Таким чином, загальна к-сть посадочних місць за столами у приміщеннях повинна не перевищувати:
 1. Трапезна на вул. Козельницькій – 86 осіб
 2. Трапезна на вул. Свенціцького – 29 осіб
 3. Трапезна на вул. Хуторівка – згідно вимог дотримання фізичної дистанції (50% - столи для 1-ї особи, 50% - столи для 2-х осіб)
- Запровадження можливості попереднього електронного замовлення страв «на виніс» і комплексних обідів за попередньою оплатою. Страви повинні упаковуватись у відповідній термостійкій тарі. Для отримання клієнтом попереднього замовлення повинна бути передбачена окрема черга.
- Рекомендовано максимально використовувати тераси на свіжому повітрі навколо приміщень Трапезних.
- Термін очікування на замовлення в кафетеріях не повинен перевищувати - 3 хв. Таким чином, меню закладів повинні включати виключно страви, що не потребують приготування або страви та напої швидкого приготування (до 3 хв).
- Працівники Операторів ведуть постійний контроль за дотриманням зазначених вимог.