

Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания с учетом эпидемиологической ситуации

I. Режим ограничений, связанный с COVID-19

Предприятия общественного питания работают исключительно с обслуживанием на вынос и доставку своей продукции.

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.

2. Противоэпидемические мероприятия:

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

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

- проветривание помещений (при наличии возможности) каждые 2 часа;

- обеззараживание воздуха производственных помещений с использованием бактерицидных ламп;

- социальная дистанция.

II. Переходный режим (начало выхода людей из массовой самоизоляции)

Работают предприятия общественного питания площадью не более 50 кв.м. при условии установки в обеденном зале не более 5 столов по 1-2 посадочных места (расстояния между столами должно быть не менее 1 метра). Массовые мероприятия (банкеты, поминки и другое) запрещены. Работа предприятий осуществляется с использованием одноразовой посуды или с использованием многоразовой с обязательной дезинфекцией.

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.

2. Противоэпидемические мероприятия:

- работа персонала всего персонала в СИЗ (маски, перчатки);
- организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала и посетителей;

- влажная уборка производственных помещений, оборудования, обеденного зала, столов, санузлов каждые 3-4 часа с использованием дезинфицирующих средств;

- проветривание (при наличии возможности);

- обеззараживание воздуха с использованием бактерицидных ламп в обеденных залах;

- социальная дистанция.

III. Режим стабилизации (стойкая тенденция к снижению заболеваний COVID-

19 в регионе и тенденция к снижению в стране)

Работают предприятия общественного питания с числом посадочных мест не более 20 с соблюдением социального дистанцирования (расстояние между столами не менее 1 метра). Массовые мероприятия разрешены при условии размещении столов на расстоянии не менее 1 метра с посадкой по 1-2 человека.

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.
2. Противоэпидемические мероприятия:
 - работа персонала в СИЗ (маски, перчатки с учетом технологических операций);
 - организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала и посетителей;
 - влажная уборка производственных помещений, оборудования, обеденного зала, столов, санузлов каждые 5-6 часов с использованием дезинфицирующих средств;
 - проветривание (при наличии возможности);
 - обеззараживание воздуха с использованием бактерицидных ламп только в холодном цехе и на участке порционирования блюд;
 - социальная дистанция.

IV. Штатный режим (отсутствие заболеваний COVID-19 в регионе и стойкая тенденция к снижению в стране)

Работают все предприятия общественного питания при соблюдении нормативных требований (санитарных правил, технических регламентов и т.п.).

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.
2. Противоэпидемические мероприятия:
 - работа персонала в масках и перчатках с учетом технологических операций;
 - организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала;
 - текущая уборка с использованием моющих средств по мере необходимости в течение дня,
 - дезинфекционные обработки ежедневно в конце рабочей смены;
 - обеззараживание воздуха с использованием бактерицидных ламп только в холодном цехе и на участке порционирования блюд.

Рекомендации для работы предприятий продовольственной торговли с учетом эпидемиологической ситуации

I. Режим ограничений, связанный с COVID-19

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работника.
2. Противоэпидемические мероприятия:
 - работа персонала в СИЗ (маски, перчатки);
 - организация условий обработки рук персонала кожными антисептиками;
 - текущая уборка с использованием моющих и дезинфицирующих средств каждые