

## **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

2 часа;

- проветривание торгового зала при наличии возможности;
- соблюдение социальной дистанции покупателями.

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

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работника.
  2. Противоэпидемические мероприятия:
    - работа персонала в СИЗ;
    - организация условий обработки рук кожными антисептиками;
    - текущая уборка с использованием моющих и дезинфицирующих средств каждые 3-4 часа;
- проветривание торгового зала при наличии возможности;
  - соблюдение социальной дистанции покупателями.

## **III. Режим стабилизации (стойкая тенденция к снижению заболеваний COVID-19 в регионе и тенденция к снижению в стране)**

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.
  2. Противоэпидемические мероприятия:
    - работа персонала в СИЗ;
    - организация условий обработки рук кожными антисептиками;
    - текущая уборка с использованием моющих и дезинфицирующих средств 2 раза в день;
- соблюдение социальной дистанции покупателями.

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

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 в зависимости от технологических операций;
  - текущая уборка с использованием моющих средств;
  - по окончании рабочего дня уборка с использованием дезинфицирующих средств