

Рекомендации по минимизации риска возникновения и распространения инфекции, вызванной коронавирусом COVID-19, при осуществлении деятельности в области общественного питания

В целях минимизации риска возникновения и распространения инфекции, вызванной коронавирусом COVID-19, **рекомендуем** юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, осуществляющим деятельность в сфере общественного питания:

1. обеспечить ежедневный опрос о состоянии здоровья работников,

не допускать к работе лиц с признаками респираторной инфекции (в том числе насморк, чихание, кашель, повышенная температура тела);

2. обеспечить всех работников индивидуальными средствами защиты органов дыхания (в том числе масками, повязками или щитками для лица), дезинфицирующими средствами (в том числе салфетками, гелями, спреями и другими средствами) для обработки рук.

Дополнительно обеспечить перчатками работников, осуществляющих оказание услуг общественного питания и расчеты с потребителями.

Руководителю объекта общественного питания (ответственному должностному лицу) обеспечить контроль за использованием работниками индивидуальных средств защиты органов дыхания, дезинфицирующих средств; обеспечить использование перчаток работниками объекта общественного питания;

3. обеспечить возможность соблюдения работниками правил личной гигиены: в санитарных узлах возле умывальников обеспечить наличие мыла для мытья рук и диспенсеров (дозаторов) с дезинфицирующими средствами и организовать контроль их регулярной заправки;

4. информировать работников о необходимости соблюдения правил личной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки дезинфицирующими средствами – в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета и перед каждым приемом пищи;

5. оказание услуг общественного питания и расчеты с покупателями проводить в индивидуальных средствах защиты органов дыхания

и в перчатках;

б. в объектах общественного питания:

б.1. ограничить доступ в служебные помещения лиц, не связанных с деятельностью объекта, за исключением работ, связанных

с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования и т.п.);

6.2. при наличии возможности организовать обслуживание навынос без посещения потребителями помещений таких объектов (в том числе с использованием линий автораздачи, через окна экспресс-обслуживания), либо обслуживание с закрытым залом (в том числе с использованием терминалов и аппаратов самообслуживания, бесконтактных зон оформления и выдачи заказов), либо доставку продукции общественного питания и товаров по заказам;

6.3. не допускать скопления людей. Организовать безопасное перемещение посетителей в обеденном зале по одному или по двое (при необходимости) с соблюдением дистанции в 1-1,5 метра;

6.4. оборудовать на входе и выходе, а также в иных местах по ходу движения места для обработки посетителями рук дезинфицирующими средствами (в том числе с помощью установленных диспенсеров, дозаторов);

6.5. при наличии возможности организовать регулярное (каждые 2 часа) проветривание помещений;

6.6. в течение рабочего дня (не реже, чем через 2 часа) организовать проведение влажной уборки помещений, а также часто используемых предметов и мест общего пользования с применением дезинфицирующих средств путем обработки дезинфицирующими средствами ручек дверей, поручней, подносов, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания.

Предусмотреть применение дезинфицирующих средств, обладающих вирулицидными свойствами, и их применение в соответствии с инструкцией производителя;

6.7. обеспечить использование одноразовой столовой посуды и приборов с последующим ее сбором и уничтожением;

6.8. в случае использования посуды многократного применения не допускать использования посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями и поврежденной эмалью. При оборудовании объектов общественного питания посудомоечными машинами отдавать предпочтение посудомоечным машинам с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. Механическую мойку посуды в посудомоечных машинах производить в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применять режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°C в течение 90 минут;

6.9. для мытья посуды ручным способом предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов;

6.10. при наличии возможности установить перед кассами оргстекло;

6.11. обеспечить информирование потребителей (в том числе с трансляцией по громкоговорителям) о необходимости при посещении объектов массового скопления людей (в том числе объектов общественного питания) соблюдения безопасной дистанции 1-1,5 метра (в том числе в очереди на кассу) и использования средств индивидуальной защиты (масок и перчаток).