Конец формы

**Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания с учетом эпидемиологической ситуации**

15:53, 23 апреля 2020, [Предпринимательство](http://mihadm.com/news/category/enterprise) на сайте городского округа город Михайловка

I.Режим ограничений, связанный с СОVID-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 СОVID-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 СОVID-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 СОVID-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 СОVID- 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 СОVID-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