

Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19

Общие рекомендации:



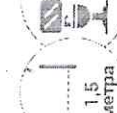
Обязательный бесконтактный контроль температуры у сотрудников и отстранение от работы лиц с признаками ОРВИ



Запас одноразовых или многоразовых масок, дезинфицирующих салфеток и антисептиков. Смена масок каждые три часа, смена фильтров в соответствии с инструкцией, использованные маски утилизировать в герметичной упаковке (2 полиэтиленовых пакета)



Обработка рук на входе в помещении кожными антисептиками или дезинфицирующими салфетками
Ограничение доступа на объект лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением рабочих-ремонтников и технологического обслуживания



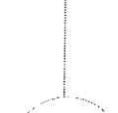
Размещение столов на расстоянии 1,5 метра друг от друга
Проведение ежедневной влажной уборки служебных помещений и мест общественного пользования (комнат приема пищи, туалетов и пр.)

Дезинфекция контактных поверхностей (ручки, выключатели, спинки стульев, поручни и т.д.) каждые 2-4 часа средствами, разрешенными к применению в организациях общественного питания

Использование одноразовой посуды: при отсутствии посудомоечной машины — при невозможности соблюдения условий для дезинфекции посуды при ручном мытье

Использование посуды такого типа в одноразовые пакеты

Утилизация использованной посуды такого типа в одноразовые пакеты



Создание 5-дневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, масок, респираторов, перчаток

Использование в закрытых помещениях устройств для обеззараживания воздуха

Проветривание, при возможности, рабочих помещений каждые 2 часа

Исключение из употребления посуды со сколами, трещинами, деформацией

Использование посудомоечных машин с дезинфицирующим эффектом на максимальных температурных режимах

Использование одноразовой посуды: при отсутствии посудомоечной машины — при невозможности соблюдения условий для дезинфекции посуды при ручном мытье

Утилизация использованной посуды такого типа в одноразовые пакеты