

Требования по профилактике COVID-19 в организациях общественного питания, ресторанах и кафе, в том числе с оборудованными террасами и летними площадками, в условиях сохранения рисков распространения COVID-19

Деятельность организаций общественного питания всех форм собственности, ресторанов и кафе, в том числе с оборудованными террасами и летними площадками, должна осуществляться в соответствии с требованиями действующих санитарных норм и правил, а также с учетом данных рекомендаций с целью предотвращения осложнения эпидемической ситуации, вызванной новой коронавирусной инфекцией (COVID19).

1. Организовать ежедневный, перед началом рабочей смены, «входной фильтр» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работника и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и/или с признаками респираторного заболевания; уточнением данных о состоянии здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны.

2. Обеспечить персонал запасом одноразовых перчаток, одноразовых или многоразовых со сменными фильтрами масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 2 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

Повторное использование одноразовых перчаток, масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

3. Обеспечить контроль за применением работниками средств индивидуальной защиты: спецодежды, маски, перчаток. Смену спецодежды проводить после каждого рабочего дня и по мере загрязнения.

4. Организовать централизованный сбор использованных одноразовых масок, перчаток и спецодежды. Перед их размещением в контейнеры для сбора отходов провести их герметичную упаковку.

5. Организовать при входе на объект места обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками.

6. Ограничить доступ на объект лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования и т.д.).

7. Расположение столов в залах организаций общественного питания всех форм собственности проводить с соблюдением дистанцирования на расстоянии 1,5 м. с размещением за одним столом не более четырех посетителей.

8. Обеспечить дезинфекционную обработку оборудования и мебели, использованных в процессе работы, после каждого посетителя (в т.ч. смену скатерти). Дезинфекцию дверных ручек, выключателей, поручней, перил, оргтехники проводить с кратностью обработки каждые 2 часа.

9. Обеспечить проведение «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела всех посетителей и запрет на обслуживание лиц с повышенной температурой тела и/или с признаками респираторного заболевания.

10. Оборудовать места общественного пользования умывальниками для мытья рук с мылом и дозаторами для обработки рук кожными антисептиками.

11. Обеспечить проведение ежедневной (ежесменной) влажной уборки служебных помещений и мест общественного пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия.

12. Обеспечить для проведения дезинфекции наличие дезинфицирующих средств, зарегистрированных в установленном порядке и разрешенных к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

13. Обеспечение не менее пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), перчаток.

14. Обеспечить проведение в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников и/или посетителей устройств для обеззараживания воздуха, путем использования УФ-облучателей закрытого типа (облучатель-рециркулятор), разрешенных для применения в присутствии людей, в соответствии с паспортом на соответствующее оборудование. Вести учет работы оборудования.

15. Организовать проветривание рабочих помещений каждые 2 часа.

16. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

17. Рекомендуются оснащение организаций общественного питания современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при максимальных температурных режимах.

18. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

19. При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды, применяется одноразовая столовая посуда и приборы или работа организации не осуществляется.

20. При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты.

21. Обеспечить проведение не реже 1 (одного) раза в неделю во всех помещениях генеральной уборки в соответствии с графиком.

Требования по профилактике COVID-19 для террас и летних площадок.

В условиях сохранения рисков распространения COVID-19 необходимо:

1. Обеспечить ежедневное проведение влажной уборки террас, летних площадок, столового и развлекательного оборудования, производственных помещений и мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетные комнаты) и оборудования каждые 2 часа с использованием моющих и дезинфицирующих средств согласно инструкций по режиму обеззараживания при вирусных инфекциях.

2. Организовать при входе террасу, летнюю площадку места обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками).

3. Обеспечить проведение «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела посетителей и запрет на обслуживание лиц с повышенной температурой тела и/или с признаками респираторного заболевания.

4. Запретить систему самообслуживания посетителей.

5. Организовать использование обслуживающим персоналом средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, спецодежда и т.д.) с обязательной их заменой каждые 2 (два) часа. Смену спецодежды проводить после каждого рабочего дня и по мере загрязнения.

6. Обеспечить соблюдение социальной дистанции между столами не менее 1,5 метров с размещением за одним столом не более четырех посетителей.

7. Обеспечить проведение обработки обеденных столов и стульев после каждого посетителя с применением дезинфицирующих средств маркированным уборочным инвентарем. Смену скатерти проводить после каждого посетителя. После использования уборочный инвентарь подвергается дезинфекции и хранится в установленном месте.

8. Обеспечить наличие 5-ти дневного запаса средств индивидуальной защиты, дезинфицирующих и моющих средств, мыла и антисептических средств.

9. Обеспечить централизованный сбор использованных средств индивидуальной защиты в емкости с крышками с одноразовыми пакетами с последующей их утилизацией.

10. Иметь в наличии при входе объявление о соблюдении карантинного режима в организации.

11. Обеспечить постоянный режим обработки многоразовой столовой посуды с использованием дезинфицирующих средств согласно инструкции

по обеззараживанию при вирусных инфекциях; в случаях использования посуды одноразового использования обеспечить ее централизованный сбор и утилизацию.

12. Обеспечить проведение не реже 1 (одного) раза в неделю во всех помещениях генеральной уборки в соответствии с графиком