ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Мордовия

Дальняя ул., д. 7, г. Саранск, Республика Мордовия, 430030

тел./факс (8342) 24-58-16 E-mail: sen@moris.ru http://www.13.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 71747777, ОГРН 1051326005378, ИНН/КПП 1326193381/132601001

24.04.2020 № 02/1938-02-05-09-20

На № _____ от _____

Первому заместителю
Председателя Правительства –
Министру экономики, торговли и
предпринимательства
Республики Мордовия
В.Н. Мазову

Уважаемый Владимир Николаевич!

Управление Роспотребнадзора по Республике Мордовия, в соответствии с письмом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 21.04.2020 №02/7515-2020-32 «О направлении рекомендаций по организации работы на предприятиях общепита и торговли» по вопросам организации работы предприятий общественного питания с учетом эпидемической ситуации, предлагает довести до вышеуказанных организаций прилагаемую к письму информацию о рекомендациях по организации работы предприятий общественного питания с учетом эпидемиологической ситуации.

Приложение: на 3л. в 1 экз. (рекомендации по организации работы предприятий общественного питания с учетом эпидемиологической ситуации).

С уважением,

Зам. руководителя Н.Ю. Фадеева

Бессонная
246421

Дата поступления документа
"30" 04 2020
Вх. № 1966
Министерство экономики, торговли и предпринимательства Республики Мордовия

ТКО.ИНН 1327030703.г. Саранск, ул. Титова, 2а.Заказ № 55.2019г. Тираж 7000.

№ 010778

Приложение
к письму Роспотребнадзора
от «21» 04 2020 г.

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 размещения 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