**Рекомендации Роспотребнадзора 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 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 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

<http://11.rospotrebnadzor.ru>