

## **РЕГЛАМЕНТ**

### **по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия в организациях сферы общественного питания, обслуживающих гостей и участников XXV Петербургского международного экономического форума (далее - ПМЭФ)**

#### **1. Общие положения**

1.1. Настоящий Регламент по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия в организациях сферы общественного питания, обслуживающих гостей и участников ПМЭФ (далее – Регламент) содержит основные требования, предъявляемые к санитарному режиму объектов общественного питания и личной гигиене работников, особенностям режимов доступа в объекты общественного питания, организации питания работников, санитарной обработке помещений, обеспечению работников средствами защиты и другие необходимые мероприятия для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в организациях сферы общественного питания, обслуживающих гостей и участников ПМЭФ.

1.2. Регламент предназначен для предприятий при организации и предоставлении услуг общественного питания на территории города Санкт-Петербурга, в период подготовки и проведения ПМЭФ.

1.3. При организации деятельности по предоставлению услуг общественного питания следует обеспечить исполнение законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, в том числе в сфере профилактики распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), техническом регулировании, выполнении соответствующих методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

1.4. Предоставление услуг общественного питания гостям и участникам ПМЭФ осуществляется организациями общественного питания в соответствии с перечнем кейтеринговых компаний, задействованных в обеспечении питанием гостей и участников ПМЭФ, предоставленным Фондом «Росконгресс».

#### **2. Санитарно-гигиенические требования и порядок допуска работников**

2.1. Руководителю предприятия общественного питания, задействованного в обслуживании гостей и участников ПМЭФ, в период подготовки к проведению ПМЭФ необходимо обеспечить:

проведение профилактической вакцинации сотрудников в соответствии действующим национальным календарем профилактических прививок, утвержденным приказом Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2014 № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим

показаниям», в том числе против новой коронавирусной инфекции (COVID-19), вирусного гепатита А и дизентерии Зонне;

проведение повторной вакцинации сотрудников против новой коронавирусной инфекции (COVID-19) рекомендуется осуществлять 1 раз в 6 месяцев.

обследование персонала на COVID-19 методом ПЦР-тестирования не позднее чем за 7 суток до начала мероприятия. Необходимо определить график и места сдачи персоналом ПЦР-тестирования, с учетом их действительности в течении 72 часов;

получение сведений о постинфекционном / поствакцинальном иммунитете сотрудников к новой коронавирусной инфекции (COVID-19);

проведение предварительных и периодических медицинских осмотров сотрудников, занятых на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, а также работников, занятых на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией в порядке, установленном действующим законодательством;

однократное обследование сотрудников, непосредственно связанных с организацией питания, на наличие возбудителей кишечных инфекций (бактериологическое), в том числе вирусной этиологии на рото-, норо-, астровирусы (вирусологическое), на носительство патогенного стафилококка.

2.2. Организациям (индивидуальным предпринимателям) необходимо обеспечить принятие локальных нормативных актов, устанавливающих:

численность задействованного в оказании услуг гостям и участникам ПМЭФ персонала (с учетом смен и резерва (не менее 10%).

списочный состав персонала, привлекаемого для обеспечения питанием в период подготовки и проведения ПМЭФ, с указанием для каждого сотрудника Ф.И.О., должности, постоянного места работы, адреса постоянного места проживания, адреса места проживания на период проведения ПМЭФ 2022, даты приема на работу к оператору питания и следующих результатов медицинских обследований и профилактической вакцинации:

численность и перечень работников (исполнителей по гражданско-правовым договорам), непосредственно участвующих в технологических и иных процессах, которые необходимы для обеспечения функционирования организации (индивидуального предпринимателя), и не подлежащих переводу на дистанционный режим работы;

численность и перечень работников (исполнителей по гражданско-правовым договорам), подлежащих переводу на дистанционный режим работы;

численность и перечень работников (исполнителей по гражданско-правовым договорам), достигших возраста 65 лет.

2.3. Руководителям или ответственным лицам, утвержденным приказом руководителя организации (далее – ответственное лицо) необходимо организовать системную работу по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия на предприятии, в том числе информированию работников о рисках новой коронавирусной инфекции COVID-19, мерах индивидуальной профилактики, необходимости своевременного обращения за медицинской помощью при появлении первых симптомов ОРВИ.

2.4. Для работников на основании существующих документов должны быть разработаны и укреплены в нужных местах правила личной гигиены, входа и выхода из помещений, регламент уборки. Правила и меры личной гигиены, включая требования по применению одежды, обуви (санитарной или форменной), должны применяться ко всем работникам.

Руководителю (ответственному лицу) необходимо обеспечить сотрудников санитарной и или форменной одеждой, обувью и санитарными принадлежностями. Обеспечивать ежедневную смену санитарной или форменной одежды, с последующей централизованной стиркой и дезинфекцией.

2.5. Руководителю или ответственному лицу обеспечить проведение информирования работников и посетителей о мерах профилактики COVID-19 и правилах гигиены с использованием общедоступных информационных материалов.

2.6. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

2.7. Необходимо обеспечить ежедневный перед началом рабочей смены «входной фильтр» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте с повышенной температурой тела (37,0 и более гр.С) и/или признаками респираторного заболевания.

2.8. Каждый работник организации должен оповещать о любых отклонениях в состоянии здоровья. Работник с симптомами заболевания не допускается до работы и получает уведомление о необходимости обращения в медицинское учреждение. Возобновление допуска к работе проводится только при наличии справки лечебного учреждения о выздоровлении.

2.9. Руководителю (ответственному лицу) при осуществлении различных видов работ и услуг необходимо обеспечить:

Работников запасом одноразовых или многоразовых со сменными фильтрами масок для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

Выполнение работниками правил ношения лицевых масок, закрывающих верхние дыхательные пути. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

Контроля за применением работниками средств индивидуальной защиты от воздействия вредных производственных факторов.

Централизованного сбора использованных одноразовых масок. Перед их размещением в контейнеры для сбора отходов герметичная упаковка в 2 полиэтиленовых пакета.

Наличие для обработки рук сотрудников и обработки помещений (производственных, служебных, зала для посетителей) не менее чем 5-дневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы).

Организацию мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей, в том числе с помощью установленных дозаторов, дезинфицирующих салфеток (далее – кожные антисептики) при входе в здания (сооружения), а также в местах организации приема пищи, общего пользования, которые определены хозяйствующим субъектом.

Обеспечение наличия моющего средства для рук в туалетах и иных помещениях, в которых установлено оборудование для мытья рук.

Проведение ежедневной уборки в конце рабочего дня, а также ежесменной уборки по окончании рабочей смены (в случае сменной работы) используемых служебных помещений и мест общего пользования с использованием дезинфицирующих средств вирулицидного действия (далее - дезинфицирующие средства).

2.10. Работники обязаны выполнять правила производственной санитарии и личной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками – в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета.

2.11. В случае необходимости контактов с посетителем рабочие места должны быть оснащены устройствами, предохраняющими работников от прямой капельной инфекции (индивидуальные защитные экраны и/или перегородки из прозрачных полимерных материалов).

2.12. Руководителю или ответственному лицу обеспечить организацию границ выделенной зоны на территории организации (индивидуального предпринимателя), функционирующей для выгрузки и погрузки товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования организации (индивидуального предпринимателя).

2.13. Руководителю или ответственному лицу обеспечить возможность допуска в границах ограниченной выделенной зоны на территории организации (индивидуального предпринимателя) работников иных организаций (индивидуальных предпринимателей), обеспечивающих выгрузку и погрузку товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования организации (индивидуального предпринимателя).

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

2.14. Организация при входе на объект мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующих средств.

Обработку рук производить в специально предназначенных местах или на местах с применением дезинфицирующих средств.

2.15. Для механического удаления загрязнений и микрофлоры руки моют теплой проточной водой с мылом в течение 1-2 минут, обращая внимание на околоногтевые пространства. Оптимально использовать сорта мыла с высокой пенообразующей способностью. Затем руки ополаскивать водой для удаления мыла и обработать дезинфекционными средствами (кожными антисептиками).

2.16. При использовании одноразовой технологической одежды, обуви в конце смены ее необходимо утилизировать надлежащим образом. Повторное использование одноразовой технологической одежды запрещено. После утилизации тщательно вымыть руки.

2.17. При организации поставок продукции, все документы, подтверждающие качество и безопасность пищевой продукции (накладные, декларации о соответствии и т.п.), предоставляются поставщиком на предприятие общественного питания в упакованном в водонепроницаемую обложку виде (файлы, папки и т.п.). При передаче документов упаковка обрабатывается получателем продуктов с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

Прием-передача любых документов, в том числе на продукты и сырье, а также поступление продуктов и сырья, прием и возврат тары осуществляется с использованием каждой стороной средств индивидуальной защиты.

Водитель и (или) экспедитор поставщика кроме маски должен быть обеспечен дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

### **3. Санитарная обработка помещений, оборудования**

3.1. Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе и включает в себя меры личной гигиены, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, приборов, стекла, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств, обладающих вирулицидной активностью в соответствии с инструкциями по их применению, включая дезинфекцию рабочих мест, оборудования, в том числе телефонов, компьютеров, множительно-копировальной техники и другой оргтехники.

3.2. Дезинфекция может проводиться собственными силами и посредством привлечения специализированных организаций.

3.3. На территории объекта общественного питания, в служебных, производственных, складских, вспомогательных, служебных, бытовых помещениях, холодильных камерах, в местах общего пользования и в зале для посетителей регулярно проводятся мероприятия по санитарной обработке и дезинфекции в соответствии с программой санитарной обработки, уделив особое внимание дезинфекции входных групп, дверных ручек, выключателей, контактных поверхностей (столов, стульев, линий раздач, прилавков для посетителей, кассовых аппаратов, считывателей банковских карт, а также столов и стульев работников, оргтехники), мест общего пользования.

Обеззараживанию подлежат все поверхности, предназначенных для пребывания людей, оборудование и инвентарь производственных, складских, вспомогательных, служебных, бытовых помещений, зала для посетителей (обеденного зала), а также рабочих мест. Обработку поверхностей необходимо проводить способом протирания ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором, или способом орошения путем распыления дезинфицирующего раствора.

3.4. При осуществлении деятельности предприятий общественного питания, осуществляющих изготовление полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий, хлебобулочных изделий, рекомендуется:

использование режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды, столовых приборов;

преимущественное использование посудомоечных машин с дезинфицирующим эффектом;

проведение дезинфекции контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, оргтехники, считывателей банковских карт и др.

3.5. Дополнительно ежедневно проводятся следующие мероприятия:

уборка с использованием хлорсодержащих дезинфекционных средств полов в зале для посетителей;

обработка дезинфицирующими средствами туалетов для посетителей и туалетов для персонала (пол, санитарно-техническое оборудование, вентили кранов, спуск бачков унитазов, контактные поверхности);

обработка дезинфицирующими средствами оборудования в зале обслуживания посетителей (кассовые зоны и зоны раздачи, прилавки на кассовой зоне, терминалы самообслуживания, линии раздачи), контактных поверхностей (дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, оргтехники);

обработка дезинфицирующими средствами обеденных столов, спинок стульев и всех предметов сервировки стола, включая меню, после каждого посетителя;

исключить размещение на обеденных столах предметов сервировки, декоративных и иных предметов, а также использование меню, материал которых не подвергается надлежащей обработке дезинфицирующими средствами;

обработка дезинфицирующими средствами производственного, оборудования;

обработка производственного инвентаря и посуды в соответствии с действующими санитарными правилами;

проветривание (при наличии возможности) рабочих помещений и зала обслуживания посетителей;

3.6. В служебных помещениях проводить мероприятия по дезинфекции мест общего пользования, включая обработку санузлов и всех контактных поверхностей. Дезинфекция гардеробных комнат и мест приема пищи персонала проводится после окончания смены и после каждого приема пищи соответственно.

3.7. Перед началом осуществления деятельности, далее не реже 1 раза в месяц или чаще по эпидпоказаниям, обеспечить проведение дезинфекции систем вентиляции помещений, силами специализированной организации, либо с применением специального оборудования для обеззараживания воздуха, встроенного в систему общеобменной вентиляции, а также дезинфекцию всех помещений и оборудования предприятия с применением вирулицидных средств, силами специализированной организации.

3.8. Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06%, хлорамин Б в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0%), кислородактивные (перекись водорода в концентрации не менее 3,0%), катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ), четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5%), третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05%), полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2%), спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших по площади поверхностей используются изопропиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе) и другие. Содержание действующих веществ указано в инструкциях по применению.

Предприятием общественного питания проводится контроль концентрации действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах.

Для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых, указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях. Соблюдение времени экспозиции и концентрации рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату для уничтожения микроорганизмов и вирусов.

3.9. При работе с дезинфекционными средствами соблюдать меры безопасности. Все виды работ с дезинфицирующими средствами следует выполнять во влагонепроницаемых перчатках одноразовых или многократного применения. Хранение и применение дезинфицирующих средств необходимо обеспечить в соответствии с установленными требованиями, в том числе в условиях, исключающих контакт с пищевой продукцией и контактирующими с ней материалами.

При проведении заключительной дезинфекции способом орошения используют средства индивидуальной защиты (СИЗ). Органы дыхания защищают респиратором, глаза – защитными очками или используют противоаэрозольные СИЗ органов дыхания с изолирующей лицевой частью.

3.10. Отходы производства и мусор должны собираться в специальные контейнеры с приводной крышкой с удалением из помещения не реже одного раза в смену. Раковины для мытья рук, санитарные узлы и контейнеры для мусора моют, чистят и дезинфицируют ежедневно.

3.11. Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте.

3.12. Применение в помещениях с постоянным нахождением работников бактерицидных облучателей воздуха рециркуляторного типа, разрешенных к использованию в присутствии людей.

#### **4. Организация питания посетителей и персонала**

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

4.2. Организация общественного питания оснащается современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов.

4.3. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, с обязательным применением режимов обработки, обеспечивающих

дезинфекцию посуды и столовых приборов при максимальных температурных режимах (90С).

4.4. При отсутствии / выходе из строя посудомоечной машины деятельность предприятия осуществляется исключительно с применением одноразовой посуды и приборов, или работа организации не осуществляется.

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

4.6. Прием заказов осуществляется при условии использовании потребителями средств индивидуальной защиты органов дыхания.

4.7. Неиспользование гражданами средств индивидуальной защиты органов дыхания допускается только во время приема пищи и напитков.

4.8. При организации питания работников необходимо обеспечить ведение строгого графика приема пищи персонала без пересечения разных подразделений. График питания персонала (по времени посещения) вывешивается в наглядном и доступном месте.

4.9. При наличии столовой для питания работников:

обеспечить использование посуды однократного применения с последующим ее сбором, обеззараживанием и уничтожением в установленном порядке;

при использовании посуды многократного применения – ее обработку проводить на специализированных моечных машинах в соответствии с инструкцией по ее эксплуатации с применением режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов.

4.10. При отсутствии столовой для питания работников:

запретить прием пищи на рабочих местах, пищу принимать только в специально отведенной комнате - комнате приема пищи;

при отсутствии комнаты приема пищи, предусмотреть выделение помещения для этих целей с раковиной для мытья рук (подводкой горячей и холодной воды), обеспечив его ежедневную уборку с помощью дезинфицирующих средств.

## **5. Алгоритм действий в случае подозрения и выявления заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19**

5.1. С целью подготовки к внештатным (экстренным) ситуациям ознакомить работников со схемой маршрутизации пациентов (от организации) с симптомами ОРВИ и внебольничной пневмонией в медицинские организации, осуществляющие медицинскую помощь в стационарных условиях, определенные для данного контингента пациентов, с назначением ответственных лиц.

5.2. Работник, у которого имеются подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19, с использованием имеющихся средств связи извещает руководителя организации (или ответственное лицо) о своем состоянии.

5.3. При появлении подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19, у сотрудника находящегося на рабочем месте, следует направить вызов в специализированную выездную бригаду скорой медицинской помощи, содействовать направлению пациента в медицинские организации, оказывающие медицинскую помощь в стационарных условиях.

5.4. Использовать бактерицидные облучатели или другие устройства для обеззараживания воздуха и (или) поверхностей для дезинфекции воздушной среды помещения. Обеспечить проведение дезинфекции помещений силами специализированной организации.

5.5. В случае выявления и изолирования работника с диагнозом новой коронавирусной инфекции COVID-19 на территории предприятия проводится заключительная дезинфекция с привлечением работников специализированной организации и закрытием объекта общественного питания.

При проведении заключительной дезинфекции:

способ обработки и используемое дезинфицирующее средство, концентрацию рабочего раствора, расход на 1 кв. м определяет работник специализированной организации;

обработке подлежат: раздевалка, туалетная комната, душевые, комната для приема пищи, рабочее место работника, вся посуда, инвентарь и оборудование, служебные коридоры, места общего пользования (комната для курения, при наличии), зал для посетителей, входная зона в предприятие. Дополнительные помещения и зоны обработки определяются исходя из должности и конкретного места работы заболевшего;

обработка проводится в отсутствие людей. Пищевая продукция выносится в холодильные камеры и на склады. Упаковочные материалы выносятся в места складирования;

после проведения обработки выдерживается необходимое время, после чего проводится проветривание помещений;

после заключительной дезинфекции поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами, подвергаются влажной уборке (протираание влажной чистой ветошью);

по результатам заключительной дезинфекции оформляется акт. В акте должны быть отражены следующие сведения: лицо, проводившее дезинфекцию, метод дезинфекции, наименование дезинфицирующего средства, концентрация рабочего раствора, расход на 1 кв. м, площадь обработанных помещений.

## **6. Информирование работников и посетителей о мерах предосторожности и профилактики**

6.1. Обеспечить перевод на дистанционный режим работы работников, не задействованных напрямую в технологических процессах.

6.2. Все сотрудники объекта общественного питания должны быть ознакомлены с настоящим Регламентом под роспись.

6.3. На территории служебных, производственных, складских, вспомогательных, служебных, бытовых помещениях, в местах общего пользования и в зале для посетителей устанавливаются информационные стенды, плакаты, памятки по соблюдению мер профилактики на рабочих местах, по действиям в случае появления симптомов острого респираторного заболевания.

Перед входом в зал для посетителей предприятия необходимо разместить наглядные инструкции по использованию средств индивидуальной защиты.

В зонах санитарных постов устанавливается визуальная инструкция по правилам обработки рук с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Оборудование умывальников для мытья рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками в местах общего пользования.

6.4. Оказание услуг общественного питания, осуществляемое в помещениях предприятий (организаций) исключительно в отношении работников соответствующих предприятий (организаций) осуществляется по разработанным и утвержденным руководителем организации общественного питания графикам питания сотрудников.

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

## **7. Оснащение помещений и обеспечение работников средствами защиты**

7.1. На территории объекта общественного питания вывешиваются информационные плакаты о мерах защиты, а также о предпочтительном способе оплаты.

7.2. Работникам предприятия выдаются одноразовые маски в количестве, необходимом для работы в смене в предприятии с учетом правил использования данных средств защиты.

Неиспользование средств индивидуальной защиты органов дыхания на территории предприятия общественного питания, в том числе на территории фуд-корта (фуд-плейса) допускается только для работников кухни и пищевых цехов.

7.3. В закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устанавливаются устройства для обеззараживания воздуха.

7.4. Во всех туалетных комнатах, входе в производственные и служебные помещения для работников предприятия устанавливаются дозаторы с кожным антисептиком, вывешиваются визуальные инструкции по технике мытья и дезинфекции рук.

7.5. На входе в зал для посетителей устанавливается пост для обработки рук. Пост комплектуется кожным антисептиком, бумажными салфетками или полотенцами, инструкцией по обработке рук.

## **8. Обеспечение соблюдения дистанции с учетом эпидемиологической ситуации**

8.1. Все работы в объекте общественного питания должны проводиться согласно сменному графику работы с целью уменьшения большого скопления при входе и выходе работников. Зоны выдачи заказов должны быть укомплектованы дозирующими устройствами.

8.2. Курьерам, осуществляющим доставку готовых блюд, измеряют температуру. Курьеры должны быть обеспечены одноразовыми масками в количестве, необходимом для работы на протяжении всей смены с учетом правил использования данных средств защиты.

Доставка готовых блюд должна осуществляться курьерами с обязательным соблюдением правил личной гигиены: в медицинских масках (респираторах), с использованием дезинфицирующих салфеток и кожных антисептиков для обработки рук, а также приезжать к заказчику в чистой форменной одежде, с чистыми продезинфицированными емкостями (коробами) для транспортировки готовых блюд, с личной медицинской книжкой.

Каждая емкость с пищевыми продуктами (блюдами, кулинарными изделиями), при дистанционной торговле продукцией общественного питания, в обязательном порядке должна иметь маркировочный ярлык с указанием наименования юридического лица или Ф.И.О. индивидуального предпринимателя производителя продукции, адреса места изготовления, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности.

Оплату рекомендуется осуществлять бесконтактным способом. Необходимо обеспечить курьера переносным терминалом. Во время заказа необходимо поинтересоваться у гостя его самочувствием, наличием признаков заболевания, температуре. Доставка продукции заказчиком с признаками заболевания строго запрещена.

8.3. Противоэпидемические мероприятия:

работа всего персонала в средствах индивидуальной защиты;

организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала и посетителей (курьеров);

влажная уборка производственных помещений, оборудования каждые 2-4 часа с использованием дезинфицирующих средств;

проветривание (при наличии возможности) каждые 2 часа;

применение в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха.