### О направлении рекомендаций по организации работы на предприятиях общепита и торговли

|  |
| --- |
| <Письмо> Роспотребнадзора от 21.04.2020 N 02/7515-2020-24(ред. от 01.06.2020)"О направлении рекомендаций по организации работы на предприятиях общепита и торговли"(вместе с "Рекомендациями по организации работы предприятий общественного питания с учетом эпидемиологической ситуации") |

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ

ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ПИСЬМО

от 21 апреля 2020 г. N 02/7515-2020-24

О НАПРАВЛЕНИИ

РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ

ОБЩЕПИТА И ТОРГОВЛИ

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека направляет "[Рекомендации](https://www.askiz.org/city/pred/infor/?ELEMENT_ID=10965#Par24) по организации работы на предприятиях общественного питания и торговли в условиях сохранения рисков распространения COVID-19" для руководства в работе.

Органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации довести до соответствующих организаций всех форм собственности.

Руководитель

А.Ю.ПОПОВА

Приложение

к письму Роспотребнадзора

от 21.04.2020

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.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ НОРМИРОВАНИЕ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Утверждаю

Руководитель Федеральной службы

по надзору в сфере защиты прав

потребителей и благополучия человека,

Главный государственный

санитарный врач

Российской Федерации

А.Ю.ПОПОВА

21 апреля 2020 г.

3.1. ПРОФИЛАКТИКА ИНФЕКЦИОННЫХ БОЛЕЗНЕЙ

2.3.5. ПРЕДПРИЯТИЯ ТОРГОВЛИ

РЕКОМЕНДАЦИИ

ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ

ТОРГОВЛИ С УЧЕТОМ ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ СИТУАЦИИ

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

МР 3.1/2.3.5.0173/7-20

Утратили силу. - Методические рекомендации МР 3.1/2.3.5.0191-20, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 01.06.2020.