Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека направляет «Рекомендации по организации работы на предприятиях общественного питания и торговли в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» для руководства в работе.

**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 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 ограничении, 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