**ДЛЯ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ: О рекомендациях по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19**

Управление Роспотребнадзора по Республике Саха(Якутия) обращает внимание юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, что в соответствии с Указом Главы Республики Саха (Якутия) от 01 июля 2020 г. № 1293 на территории Республики Саха (Якутия) **действует режим повышенной готовности**. Согласно Указу Главы Республики Саха (Якутия) от 01 июля 2020 года № 1294 (с изменениями от 24 июля 2020 года) **до 31 июля приостановлена деятельность**в том числе ресторанов, кафе, столовых, буфетов, баров, закусочных и иных предприятий общественного питания, в том числе расположенных в торгово-развлекательных центрах, торговых центрах, торговых комплексах, за исключением оказания услуг по доставке и продаже на вынос потребителям готовой еды и полуфабрикатов путем дистанционного заказа,**допускается деятельность**сезонных летних кафе при стационарных предприятиях общественного питания при условии расстановки столов на расстоянии не менее 1,5 метров и режиме работы в период с 08:00 до 00:00 часов, летних нестационарных торговых объектов с продажей продукции на вынос.

Роспотребнадзором были разработаны рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 от 30.05.2020 г. МР 3.1/2.3.6.0190-20, согласно которым должны проводиться следующие мероприятия:

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением контроля температуры тела работника и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и/или с признаками респираторного заболевания; уточнением состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны или субъекта Российской Федерации (опрос, анкетирование и др.).

2. Обеспечение персонала запасом одноразовых или многоразовых со сменными фильтрами масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлаженных масок не допускается.

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

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

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

4. 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.).

5. Размещение столов в предприятиях общественного питания с соблюдением дистанцирования на расстоянии не менее 1,5 м.

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

7. Проведение ежедневной (ежесменной) влажной уборки служебных помещений и мест общественного пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники.

8. Применение для проведения дезинфекции дезинфицирующих средств, зарегистрированных в установленном порядке и разрешенных к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

9. Обеспечение не менее пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), перчаток.

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

11. Проветривание (при возможности) рабочих помещений каждые 2 часа.

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

13. Рекомендуется оснащение организаций общественного питания современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при максимальных температурных режимах.

14. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

15. При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды, применяется одноразовая столовая посуда и приборы или работа организации не осуществляется.

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

Управление Роспотребнадзора по Республике Саха (Якутия) обращается к юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, занимающимся предоставлением услуг общественного питания, чья деятельность разрешена согласно Указам Главы Республики Саха (Якутия) на территории республики, о неукоснительном соблюдении требований по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции среди населения и напоминает, что с[рекомендациями Роспотребнадзора для бизнеса в условиях сохранения рисков распространения COVID-19](https://www.rospotrebnadzor.ru/region/korono_virus/rekomendatsii-dlya-biznesa-covid-19.php) можно ознакомиться в свободном доступе на сайте Управления Роспотребнадзора по Республике Саха(Якутия), которые расположены [на главной странице.](http://14.rospotrebnadzor.ru/news) В случае возникновения необходимости разъяснений специалисты Управления Роспотребнадзора по Республике Саха(Якутия) ответят **по телефону «горячей линии»: 8-800-550-21-24** (режим работы с 09:00 до 18:00 часов понедельник-воскресенье), также задать вопросы можно во время проведения семинаров-совещаний в режиме видеоконференцсвязи с предпринимательским сообществом, организуемых совместно с министерством предпринимательства, торговли и туризму Республики Саха (Якутия).